Ic. 772

Technol. ~~7. a.~~
91

R.

Mühlenpraktika

oder

Unterricht in dem Mahlen

der

Brodfrüchte

für

Polizeibeamte, Gewerbsleute und Hauswirte

von

L. P. Hahn,

Herzogl. Rentkammersekretar.

R

Zweibrücken,

Gedruckt und zu haben in der Hofbuchhandlung.

1790.

. . . . . Diſtat, ſumasne prudenter, an rapias . . . . .

HORATIUS.

Bayerische Staatsbibliothek München

Vorbericht.

Bei meiner ehemaligen siebenjährigen Verwaltung herrschaftlicher Hofgüter sammlete ich verschiedene Erfahrungen in dem Mahlen und Backen der Brodfrüchte, und benuzte sie, so gut ich konte.

Ein besonderes sicheres und zusammenhängendes Sistem mir zu bilden, die Ursachen zu untersuchen, warum mir aus Früchten von nur wenig verschiedener Güte, dieser Müller mehr, der andere weniger Mehl oder Kleien liefere; warum sich dieses Mehl schlecht, jenes gut verbacke; warum das Brod aus diesem Mehl rauh, schwarz und von üblem Geschmacke, aus dem an-

dern aber weiß, zart im Brosam und wohlschmäckend sei, — wo hätte ich, bei meinen übrigen ordentlichen Dienstgeschäften die Zeit darzu hernehmen wollen? Inzwischen erregte doch die Sache meine Aufmerksamkeit, ich paßte den Müllern und Hofleuten auf, und ertapte ich sie über einer auffallenden Ungleichheit, so stellte ich sie darüber zu Rede, und wurde durch ihre Entschuldigungen nicht selten auf neue Entdeckungen geleitet.

Seit 1782 verschaften mir mehrere Mahl- und Backversuche, worzu ich von höhern Orten beauftragt worden, Gelegenheit, jene ältere Erfahrungen näher zu prüfen, und sie mit einer grosen Anzal neuer zu vermehren. Nicht nur Dienstpflicht, auch natürlicher Trieb, die Wahrheit zu erforschen, und meine Käntnisse in diesem Fache der Land- und Hauswirtschaft möglichst zu erweitern, spornten mich an, nichts unversucht zu lassen, um die tiefe Dunkelheit und Ungewißheit zu

zerstreuen, in welcher, wenigstens mir, das Mahlwesen zu liegen schiene. An zweckmäsigen Mitteln fehlte es mir nicht, ich bediente mich derselben immer mit der gröstmöglichen Aufmerksamkeit; und sehr glücklich war ich, daß sich immer wieder Gelegenheit fand, was mir bei ältern Versuchen etwa dunkel und zweifelhaft geblieben, in der Folge, bei wiederholten Versuchen, vollends zu enthüllen, worzu mir hauptsächlich ein Tagebuch, das ich über jeden Versuch führte, und worin ich alle Resultate, zufällige Gedanken, Zweifel und Grillen über jede kleine Verschiedenheit, jede neue, mir unerklärbare Erscheinung, ausführlich und umständlich bemerkte, gute Dienste leistete.

Wer schon weis, daß man von den allermehrsten Müllern nicht nur nichts lernen kan, sondern vielmehr von ihnen irre geführt und geblendet zu werden pflegt, wird die unendliche Schwürigkeiten ermessen, mit welchen ich zu

kämpfen hatte, ehe dann ich alle meine Zweifel gehoben, und die dunklen und geheimnisreichen Gänge mancher Müller beleuchtet hatte.

Nun darf ich kühn behaupten, alles dasjenige aufgefunden und gesammlet zu haben, was ein Kameralist, Polizeibedienter und sorgfältiger Hauswirt, von dem Mahlwesen wissen muß, und was denselben, wenn sie nicht etwa, dem Publikum und sich zum merklichen Schaden, unwissend bleiben wollen, durchaus nicht verborgen bleiben kan.

Der Vorteil, den ein solches Werkchen für Personen hat, welche die Mühlen für ihr Gewerbe oder ihre Hauswirtschaft brauchen müssen, ist gleich und äuserst wichtig. (Ich rede hier als Hauswirt — nicht als Verfasser der Schrift) Selbst wichtig und von gutem Nuzen wird sie sogar auch für die Müller, Mehlhändler und Bäcker seyn, denen öfters mehr zugemutet wird, als sie, nach Beschaffenheit der Umstände, leisten können. Man wird darin finden,

was selbige in jedem Falle leisten, oder, warum sie es nicht haben leisten können; folglich sich und ihnen dadurch manchen Verdruß erspahren.

Benuzen konte ich nur wenige Schriften. Die einzigen, die ich von dieser Materie kenne und nachgelesen habe, sind Belidors Abhandlung vom Mühlenbauwesen, — die von Dupont herausgegebene fürtrefliche physiokratische Werke, besonders sein Avis au Peuple, und des Hrn. von Butre nur zu wenig bekantes Traktätchen: Sur la Mouture économique. Sie gaben zwar meinen Gedanken und Grundsäzen in verschiedenen Dingen mehrere Vestigkeit, in der Hauptsache aber liesen sie mich im Stiche. Was der sächsische Müller Füllmann über das Mahlwesen geschrieben, ist ein unnüzes Geschwäze — Schattenwerk, das uns eher irre, als auf den rechten Weg führt. Er ist ein Schalk, der zwar von seiner geheimnisreichen Profeßion etwas ins Publikum schreiben, aber nicht aus der Schule

schwazen wolte. Unter dem Abschnitt vom Anfeuchten der Früchte wird man finden, was von seinem Büchelchen zu halten ist. Er mag sich wider diese Beschuldigung vertheidigen, wenn ers wagen will. Noch ungeniesbarer und zweckloser ist Füllmanns Unterhaltung mit einem schweizerischen Geistlichen, dessen Name mir entfallen ist.

Daß ich mehr geleistet habe, als diese zulezt genannte deutsche — wol auch mehr, als jene französische Verfasser, darf man erwarten. Und man wird in diesem Werkchen nicht nur verschiedene wichtige Entdeckungen, sondern auch so vieles Unbekante und noch nie Gesagte finden, daß man mir mit Grunde nicht wird nachsagen können, bereits kalte Speisen nur aufgewärmt zu haben.

Tiefer in die Naturlehre, Mechanik, Hydrostatik, Hydraulik, und wie die einschlagende Wissenschaften alle heisen mögen, eindringen, wollte ich nicht. Meine Absicht schränkte sich

blos auf denjenigen praktischen Theil des Mahlwesens ein, den etwa ein vigilanter Polizeiinspektor, Mehlhändler, Bäcker oder Hauswirt zu kennen nötig haben möchte. Daher kömt es denn auch, daß ich nur dann, wann ich mir anders eine Erscheinung nicht deutlich erklären konte, die Theorie zu Hilfe genommen habe, ohne mich dabei jedoch in weitläuftige drockne Untersuchungen einzulassen; woran ich nicht übel gethan zu haben glaube.

Der Dienst übrigens, den ich mit der Herausgabe dieser Schrift der Menschheit zu leisten wünschte, schien mich, um ihn nicht zur Hälfte unvollendet zu lassen, hin und wieder zu einer gewissen Freimütigkeit aufzufordern. Ich scheute mich nicht, mich ihrer zu bedienen; was man mir, wie ich hoffe, um so weniger verüblen wird, als man ohne sonderliche Anstrengung des Geistes, dürfte bemerkt haben, daß diese Freimütigkeit nur von der Liebe zur Wahrheit geleitet wurde, und

unabläßig derjenigen achtungsvollen Liebe zur Seite gieng, die ich, meinen Mitbürgern schuldig zu seyn, so sehr gerne gestehe.

Geschrieben im Jänner 1790.

Der Verfasser.

Inhalt.

Erster Abschnitt.

Von der innern Beschaffenheit der Brodfrüchte und ihrer verhältnismäsigen Güte.

Zweiter Abschnitt.

Von den Maasregeln welche man zu nehmen hat, ehe man seine Früchte in die Mühle bringt.

Dritter Abschnitt.

Von dem Schälen der rauhen Früchte.

Vierter Abschnitt.

Von dem Reinigen der Früchte in der Mühle.

Fünfter Abschnitt.

Von dem Moltern.

Sechster Abschnitt.

Von dem Kippen (Köppen oder Spizen.)

Siebenter Abschnitt.

Von dem Anfeuchten oder Benezen der Früchte, ehe sie aufgeschüttet werden.

Achter Abschnitt.

Von dem Mahlgeschäfte insbesondere, und worauf dabei zu attendiren ist.

Neunter Abschnitt.

Von dem Mehl in Rücksicht auf seine innere Güte.

Zehenter Abschnitt.

Von dem Mehl in Rücksicht auf seine Quantität.

Eilfter Abschnitt.

Einheimische und ausländische Mahlproben und Regulative, mit Anmerkungen.

Zwölfter Abschnitt.

Von den Kleien.

Dreizehenter Abschnitt.

Vom Flug und Abgang.

Vierzehenter Abschnitt.

Materialien für eine detaillirte Instruktion, für Back- und Mahlprobekommissarien.

Einleitung.

Für Millionen Armer ist das Brod das fürnehmste Nahrungsmittel und ihnen unentbehrlich. Dem Reichen ist es zwar, bei der Menge anderer Speisen, die ihm täglich seine Tafel liefert, entbehrlicher; dennoch muß auch das Brod darauf figuriren, es sei nun zur Beobachtung der Landessitte oder um demselben zur Begleitung anderer Leckerbischen — zum Nachtische — zur Erhöhung, zur Verfeinerung des Wonnegefühls bei dem Einschlürfen eines lieblichen gläßchen Weins zu dienen.

Die Allgemeinheit dieses Nahrungsmittels, und dessen Unentbehrlichkeit für uns Europäer, leitete die Polizeivorsteher mancher Länder, auf den Gedanken, mittelst

eines, nach Zeit und Umständen kalkulirten Taxes, zu bewirken, daß dasselbe immer so wolfeil, als möglich, geliefert werden möchte. Dieser Kalkul ward auf Mahl- und Backproben gegründet, die von Zeit zu Zeit angestellet wurden, um den Ertrag eines Malters Frucht in Mehl und Brod sicher zu erfahren. Die beinahe allgemeine Unzufriedenheit mit dem Taxe beweißt, daß man dieses Ziel noch nicht überall erreicht habe. Das Publikum klagt über die Bäcker — der Bäcker über die Müller, und die Müller — über schlechte Früchte. — Alle klagen — und vielleicht mit Grund; aber diese Gründe zu untersuchen, und jenes Ziel glücklich zu erreichen, ist eine Herkuls Arbeit; denn die Wege, welche dahin führen, haben so viele Krümmen, Tiefen, Abgründe und dunkle Seitengänge, daß es unmöglich ist, bevor diese Krümmen abgeschnitten — diese Tiefen und Abgründe geebnet — diese dunklen Seitengänge versperrt oder erleuchtet worden, ohne Gefahr und sicher dahin zu gelangen.

An manchen Orten scheint man diese Tiefen und Seitengänge nicht einmal noch zu ahnden. Von den Mitteln sie zu ebenen, oder zu versperren, kan es daher auch noch keine Frage gewesen seyn.

Vielleicht ist es auch Gleichgültigkeit — Vorliebe für die väterliche Weise, zu welcher denn nun noch weiter der Hang der jüngern Welt zur Bequemlichkeit, zur Ruhe, zu andern geliebtern Unterhaltungen kömt, was uns abhält, unsere alte Regulative zu prüfen.

Es war immer so, und wird auch wol immer also bleiben, ist gemeiniglich die Basis, worauf man in den neuern Zeiten diese Regulative zu bauen beliebt. Das Denken ermüdet uns verzärtelten Nachkömlinge einer männlichern und solidern Vorwelt. Und wir haben soviel mit andern wichtigern Sachen zu schaffen, daß wir an dergleichen Kleinigkeiten gar nicht denken mögen, so lange das Publikum uns nicht durch Klagen darzu nötiget, und damit aus unserm süsen Schlummer aufstöbert.

Es gab Zeiten in Frankreich, wo die sogenannte Sons gras, (das grobe Gries) welche die besten, nahrhaftesten und feinsten Mehltheilchen enthalten, durch Arrets und Sentenzen ein zweitesmal aufzuschütten verboten war, und daher mit dem Viehe verfüttert werden mußten. Dies Regulativ war wol nicht sehr der Sache angemessen! Aehnliche Sottisen existiren noch.

Selbst in dem Zweck dieser Regulative scheint man sich noch nicht vereiniget zu haben. Wie könten sonst Berechnungen über Resultaten einer und derselben Sache, bei nur wenig oder gar nicht verschiedenen Umständen und Hilfsmitteln, unter sich so sehr verschieden seyn?

Da meine gegenwärtige Arbeit hauptsächlich mit auf Verbeßerung des Regulativwesens, oder vielmehr des Regulativunwesens in unserm lieben deutschen Vaterlande — folglich auf Abschneidung jener Krümmen — Ebenmachung jener Tiefen und Abgründe, und Versperrung jener dunkeln Seitengänge abzwekt, und die Belehrung Unkundiger nur mein zweiter, mehr entfernter Zweck ist: so darf ich auch ein Wörtchen von den Grundsäzen reden, die ich bei Regulativen dieser Gattung, wenn ich je dergleichen einmal zu entwerfen hätte, zum Grunde legen würde.

Ob diese Grundsäze mit den Grundsäzen einer raffinirtern Polizei übereinkommen, darum kümmere ich mich nicht. Es sind nur meine Grundsäze, die ich niemand aufdringe; aber doch — solt ich glauben — nicht ganz unanwendbar.

Was

Was ist der Zweck der Mahlregulative und Brodtaxe?

Gewiß nicht, reichen Leuten etwas zu erspahren, oder Müller und Bäcker auf Kosten der Käufer reich zu machen.

Auch kan dieser Zweck nicht dahin gehen, den Armen ein besseres Brod zu verschaffen, als ihre wohlhabendere Mitbürger essen, die ihre Früchte selbst mahlen und in ihren Häusern verbacken.

Wäre es nicht ungereimt, einen Armen mit Bonbon zu füttern, der sich gerne mit Pumpernickel begnügen läßt?

Der Zweck der Brodtaxe kan also, nach meinem Bedünken, kein anderer seyn, als den armen Brodkäufern ihr tägliches Brod, dieses ihr fürnehmstes Nahrungsmittel, das sie so sauer verdienen müssen, im wohlfeilstmöglichen Preise und in einer, ihrer politischen Lage gemäsen Qualität zu liefern.

Unser Bestreben müßte diesemnach, soviel die Armen betrift, dahin zielen, aus einem Malter Korn soviel Mehl zu erhalten, als nur immer thunlich ist; folglich dasselbe bis zu demjenigen Grade ausmahlen zu lassen, wo ein schärferes Ausmahlen schädlich wäre, oder bestimmter, wo das

Mehl aufhörte, ein nahrhaftes und gesun- des Brod zu geben.

Für die Reichen muß nicht weniger ge- sorgt werden. Sie sind dem Staate wichti- ge Stüzen, und dem Armen, Mutterbrüste. Man stelle in ihre Willkühr, entweder ganz weisses, oder etwas schwärzeres Brod zu essen, und lasse in Waizen oder in Spelze zwo Sorten Weißbrod zu, die ich hienach näher bestimmen werde.

Der Grad, bis wohin schwarze Brod- früchte zweckmäsig ausgemahlen werden müssen, ist, woferne derselbe noch ein Räthsel wäre, durch eine zuverläßige Mahl- und Backprobe zu bestimmen.

Bei Weißfrüchten hingegen müssen die verschiedenen Mehlsorten abgesondert, und vestgesezt werden, welche und wieviel Züge zu dem ganz weissen — und welche, auch wieviel zu dem schwärzern Weißbrode ge- nommen werden müssen. Und nicht genug ist es, daß in dem Regulativ nur ein un- bestimmter, beiläufiger, nach eines jeden Bäckers Gutfinden und Willkür zu erklä- render Unterschied in den verschiedenen Brodsorten gemacht werde. Dieser Unter- schied muß deutlich und praktisch bestimmt seyn, nur eine einzige Erklärung zu lassen,

auch in der Ausübung nicht schwer seyn, damit man nicht von uns sagen könne, was jener Franzose sagt: Nous voyons une espece de guerre continuelle entre la Police & les Boulangers, sur le pain blanc & le pain-bis. Avis au peuple. p. 192.

Die Wissenschaft unserer ehemaligen Regulativmacher gieng nie weiter, bis auf die Farbe. — Nie war es Frage von der Qualität; es hies bei ihnen nur immer: weisses Brod — schwarzes — gemischtes Brod.

Ich würde zum Exempel vest sezen:

Das ganz weisse Brod, soll aus Waizen- oder Spelzenmehl von den drei ersten Zügen, namentlich dem Kernenmehl, dem ersten und zweiten Grieszuge bestehen; das schwärzere Weißbrod hingegen, aus den drei leztern Zügen. Mehrere Züge dürften nicht gemacht werden.

Pallisaden, Milchbrödchen und andere dergleichen feinere Backwaaren, solten von dem Mehl des ersten Grieszugs, Lückwecke, oder andere kleinere Weißbrödchen, aus dem Kernen- dem 2 und 3ten Griesmehle ꝛc. gebacken werden.

Das Kornbrod, bei welchem alle Vermischung, ohne einige Ausnahme, mit

andern Mehl- und Fruchtsorten, bei empfindlicher Strafe zu untersagen wäre, soll aus Mehl bestehen, das bis auf 10 Pfund per Centner oder das Malter bis auf 13-14 Pfund Kleien ist ausgemahlen worden.

Dies wäre alsdann ein bestimmtes Regulativ, dessen Uebertretung eben so schwer, als leicht zu entdecken wäre.

Den Tax würde ich so sezen, daß Käufer, sowol als Verkäufer dabei gewännen— Wer würde ein Gewerb treiben mögen, bei welchem man verliert, oder nichts gewinnt? aber dieser Gewinnst, muß auch so ausfallen, daß der Brodkäufer ihn gerne gibt, weil er empfindet, daß er das Brod selbst nicht wohlfeiler würde haben backen können.

Der Bäcker hat Vorteile, welche diejenigen nicht haben, die ihr Brod selbst backen, und diese Vorteile allein, die den Bäcker nichts kosten, sind hinreichend, wenn sie anders nicht auch bei dem Taxe angerechnet worden, die Brodkäufer anzulocken, und sie zu bewegen, den Brodkauf, dem selbstigen Backen vorzuziehen. Mehrern Vorteil fordert der Käufer nicht; aber ein weiterer ist ihm auch nicht zu bewilligen.

Dies ist des Hrn. von Sonnenfels Meinung, und, wenn ich mich an die Seite

eines grosen Mannes sezen dürfte — auch die meinige.

In einem Staate von 60000 Seelen finden sich gewiß 12000, welche ihr Brod täglich bei den Bäckern holen. Gesezt nun, ein jeder derselben verlöre durch ein unrichtiges oder inadäquates Regulativ nur einen einzigen Laibbrod jährlich, so betrüge dieser Verlust für alle 2400 fl. Aus einigen, in dieser Schrift vorkommenden Mahlregulativen, ist es gar nicht schwer zu erweisen, daß es sogar Länder gebe, wo ein jeder, der sein Brod bei den Bäckern kauft, jährlich 1 fl. über seine Gebühr an Müller und Bäcker zalen muß. Dieses beträgt in einem Staate, wie der unterstellte, einen jährlichen Tribut von 12000 fl. Wo und wie werden nun aber die Käufer dafür entschädiget? Nirgends. Wer empfängt diesen Tribut? Etwa ein hundert Müller und ein paar hundert Bäcker. Wer legt dem Armen diesen Tribut auf? Ein unthätiger Polizeivorsteher. Wie wird dieser Tribut von den Brodkäufern aufgebracht? Mit Kummer und Arbeit. — Wie wird er von den Empfängern angewandt? Verjaunert.

Eine artige Parallele, aber nur in der Absicht und mit dem Wunsche aufgestellt,

daß sie wenigstens eine nähere Prüfung verschiedener sehr übel gerathenen Regulativen veranlassen möchte.

Vielleicht hänge ich ein bischen zuviel auf die Seite der armen Brodkäufer. Es kan Städte und Länder geben, wo sie diese Rücksicht nicht verdienen.

Man prüfe und behalte das Beste!

Aber einem jeden, was ihm gebürt! — Und dieses zu bewirken, eine alte, den Menschenverstand beschimpfende Barbarei auszurotten; jene schmähliche Zinsbarkeit armer Unterthanen mancher Länder abzuschaffen, und sie ihren reichern Brüdern gleich zu stellen, sind Mittel im Ueberfluße vorhanden; zwar nicht unfehlbar, wie alle menschliche Maasregeln; aber doch zweckmäsiger. Schon in ihrer Anwendung liegt Ehre. Man brauche sie nur redlich!

Erster Abschnitt.

Von der Beschaffenheit der Brodfrüchte und ihrer verhältnismäßigen Güte.

§ 1.

Die Natur hat für die reiche Leckermäuler und ihre schwachen Mägen, wie für den armen Hungernden, gesorgt, indem sie Früchte hervorbringt, welche nur zärteres, leicht zu verdauendes — und wieder andere, die nur schwarzes, weniger nahrhaftes, auch schwerer zu verdauendes Brod geben. Unter den erstern steht der Waizen

oben an. Er wird allgemein für die beste Brodfrucht in Europa gehalten, und hat, wegen seiner mehrern specifischen Schwehre und seines weissen, besonders nahrhaften Mehls, den mehrsten innern Werth. Dem Bauern, wie dem Edelmanne, liefert in vielen Ländern der Waizen das Brod. Lezterer läßt sich die weisseste Mehlsorten davon zu Brod und allerlei Naschwerk verbacken; der Erstere verbackt nur die schlechtern zu grosen 4, 6, 8 pfündigen Laiben, und dankt Gott für seine gute Gabe.

§. 2.

Nach dem Waizen folgt die Spelze. Sie hat eine feinere und subtilere äusere Schale, als der Waizen. Daher solte sie auch nach der Regel weniger Kleien geben. Ich habe aber unter Beiden den Unterschied kaum bemerkt. Spelz, deren Mehl dem aus Waizen von Vielen vorgezogen wird, ist nicht so einträglich als der Waizen; aber für Spelz kan man auch schlechtere Ausenfelder brauchen. Sie wird sehr langsam auf den Speichern dürr; denn ihre Spräu hält die Feuchtigkeit sehr lange.

§ 3.

In die dritte Klasse unserer hierländischen Brodfrüchte gehört das Korn. Sein Mehl ist bräunlich und der von den Kleien reinste Zug, kömt dem 6ten Zuge des Waizenmehls an Weisse nicht bei. Dem Gewichte nach ist es wenigstens 10 Pfund specifisch leichter als Waizen- oder Spelzenkerne; daher steht es auch gegen den Waizen öfters beinahe um ein Dritteil und Vierteil im Preise niederer. Dem gemeinen und Bürgerstande liefert es in ganz Europa das tägliche Brod. Schwehren und fetten Boden räumt es gerne dem Waizen ein, und gedeiht am besten in leichtem oder gutem Sandboden. Je magerer der Boden, je weniger zwar, aber desto besser und mehlreicher ist das Korn. In fettem Boden hat es eine dicke Haut, und liefert kein so gedeihliches und wohlschmäckendes Brod. Daher ist unser Gebirgkorn dem in den fetten Ebenen der Pfalz gewachsenen, weit vorzuziehen, was auch schon aus dem mehrern Gewicht unsers Korns seine Bestätigung erhält. Ungeachtet jenes dem Kerne nach weit vollkommener, als dieses ist, so ist es gleichwohl wenigstens um einige Pfunde specifisch leichter, als das Gebirgkorn.

§ 4.

Dinkel ist auch eine Weißfrucht deren Körnchen in einer etwas magerern Spräu, als die Spelzenspräu eingehüllt sind. Er liefert bei weitem kein so helles und weisses Mehl als jene. Hier zu Lande baut man diese Frucht in magern Ausenfeldern. Dem Gewichte nach sind die Kerne um 3 : 6 Procenten specifisch leichter als Spelzenkerne; daher denn auch, aus dieser zweifachen Ursache, verhältnismäsig wolfeiler. Mit Korn vermischt (anders wird er in hiesiger Gegend selten verbraucht) gibt er ein schönes gelbes, wohlschmäckendes Brod, geröllt aber eine schmackhafte Suppe, und mit Milch gekocht, auch einen guten Brei.

§ 5.

Die Gerste ist an 10 : 12 Procenten specifisch leichter, als das Korn, gibt nur wenig nahrhaftes, kurzes Mehl, ein rauhes, nicht sonderlich gedeihliches, doch etwas weisseres, als gewönliches Kornbrod. Arme Landleute mischen es öfters unter das Kornmehl, und erhalten alsdann ein ziemlich gutes, nur etwas rauheres Brod.

§ 6.

Diese Brodfruchtkörnchen bestehen aus drei Hauptbestandtheilen, die ihre Güte bestimmen:

a) In einer äusern groben, aber zähen Schale; unter dieser liegt

b) ein zärteres und subtileres Häutchen, welches

c) die feinen mehlichten Theile vest umschlieset.

Die gröbere äusere Schale gibt gröbere, das innere subtilere Häutchen aber, feinere Kleien oder die sogenannte Blume.

Diese Körnchen haben bei Waizen, Spelz, Dinkel und Korn, der Länge nach eine bis in ihren Mittelpunkt hineingehende Spalte, die sie in zween Theile theilet. Diese Spalte ist, soweit sie in das Körnchen gehet, mit der äusern und innern feinen Schale bedeckt. In diesem Umstande liegt die Ursache, warum es bei unserer jezigen Mühlenverfassung, nicht möglich ist, von Kleien gänzlich reines Mehl zu mahlen; denn wollte man auch die Korn- oder Waizenkörnchen, um diese Schale völlig von den Mehltheilchen abzu-

sondern, bis auf die Hälfte seiner natürlichen Gröse, wie Gerste, zusammenröllen, so würde man doch jene, so tief in das Herz des Körnchens hineinziehende Schale nicht völlig wegröllen können. Die feinsten und besten Mehltheilchen würden abgerieben werden und am Ende jene Spalte noch immer einen guten Theil ihrer Schale haben. Wären diese Fruchtkörnchen wie Gerstenkörnchen geformet, so würde es ein leichtes seyn, sich der ganzen Schale, ohne sonderlichen Verlust am Mehle, zu bemächtigen.

§ 7.

Naturkündiger wollen die eigentliche Ursache der unter sich so merklich verschiedenen Eigenschaft und Güte unserer Brodfrüchte, in einer gewissen fetten, schleimigen oder leimartigen Materie gefunden haben, welche die Mehltheilchen enthielten. Sie sagen, je mehr das Mehl von dieser Materie enthalte, desto nahrhafter, wohlschmäkender und gedeihlicher sei das Brod. In gutem Waizenmehl beträgt, nach ihrem Dafürhalten, diese Materie gegen den 3ten Theil. Das meiste derselben enthält nach dem Waizen die Spelze, ist aber

doch nicht völlig so fein, durchsichtig und elastisch als bei dem Waizen. Dinkel enthält weniger; Korn, noch weniger, und von schlechterer Eigenschaft. Sie besteht in einem blos trüben, nicht vest zusammenhängenden, wäßrichen Schleim. Gerste enthält am allerwenigsten und die schlechteste Materie. Je nachdem nun eine Frucht mehr oder weniger davon enthalte, nachdem sei auch die Frucht an sich, und das daraus backende Brod besser oder schlechter. Wenn man den Teig, fahren sie fort, unter dem Strahle eines Springbrunnens eine Zeitlang fleisig geknätet, und auf diese Weise alle unreinere, erdige Mehltheilchen abgespühlet hätte, so erschiene zulezt diese Materie in der Gestalt eines zähen, durchsichtigen, elastischen Schleims, der gedrocknet, die Eigenschaften des gewönlichen Leims habe. Man gibt diese Methode, die Güte des Mehls zu bestimmen, sogar für unfehlbar an, und empfiehlt es allen sorgfältigen Hausfrauen und Mehlhändlern. — Man nehme diese Entdeckung, wie ich sie hier gebe. Ich stehe nicht für ihre Richtigkeit, glaube aber doch einigen Grund zu finden, dieser Entdeckung meinen Beifall nicht zu versagen; denn wie könte man gu-

tes Waizenmehl in so unzählige Formen verarbeiten, wenn nicht eine gewisse, die Mehltheilchen zusammenhaltende, und sie gleichsam bindende Materie darin vorhanden wäre? Im Korn und Gerste findet sie sich in weit geringerm Grade.

§ 8.

Die innere Güte der Früchte hängt von unzählichen Umständen ab, und ist sehr veränderlich. Den höchstmöglichen Grad der Vollkommenheit hat eine Frucht alsdann erreicht, wenn sie etwa ein Jahrlang auf einem luftigen und drocknen Speicher gelegen hat, und diese Zeit über fleisig gewendet und wohl ausgedrocknet worden ist. Dann gibt sie das bestmögliche und das mehrste Mehl; auch das Brod daraus ist so gedeihlich, als es nur immer werden kan. — Grade das Gegentheil liefert die Frucht, welche, wie sie aus dem Acker gebracht, gedroschen und zur Mühle gebracht wird; denn, so wie sie länger auf dem Speicher liegt und dürrer wird, so vermehrt sich auch die Menge und Güte des daraus zu mahlenden Mehls; und so lange die Mehltheilchen noch milchigt und weich sind, kön-

nen sie die Mühlsteine so wenig zu Staube zermalmen, als selbige von der sie umgebenden frischen Schale rein absondern. Wo noch kein wirkliches Mehl ist, kan natürlicher Weise auch kein Mehl gefordert werden. Und so, wie das Obst erst nach und nach in den Kellern seine eigentliche Güte überkömmt, so müssen auch die Früchte, zuerst durch eine Art von Gährung, die sich durch des Schwizen äusert, in den Scheuern zeitigen, und alsdann auf den Speichern nach und nach vollends ausgedrocknet werden.

§ 9.

In unserer Gegend kan man das Gewicht, der bestmöglichen Früchte, deren der vorhergehende Absaz erwehnet, in guten, mittelmäsigen und schlechten Jahren, in gutem, mittelmäsigen und schlechtem Boden, von einem Malter, welches zwischen 5145 bis 5152 kubische Zolle beträgt, annehmen, und zwar

Das Malter Waizen	von	152	bis	162	Pfund.
. . . . Korn	. .	140	. .	154	. . . .
. . . . Spelz	. .	80	. .	90	. . . .
. . . . Dinkel	. .	78	. .	85	. . . .
. . . . Gerste	. .	124	. .	135	. . . .

Gleich nach der Aernte und bis zu Martini, werden diese Früchte, wie sie aus der Scheuer kommen, in ebenmäsigem Durchschnitte ungefähr wägen

Das Malter	Waizen	von	145	bis	154	Pfund.
. . . .	Korn	. .	134	. .	140	. . . .
. . . .	Spelz	. .	75	. .	80	. . . .
. . . .	Dinkel	. .	72	. .	78	. . . .
. . . .	Gerste	. .	112	. .	120	. . . .

Je nachdem nun die Aernte- und Herbstwitterung, mehr oder weniger regnerisch war, wird dieses Gewicht sich auch mindern und mehren. Die Ursache des wenigern Gewichts junger Früchte liegt in dem dick aufgequollenen, mit Feuchtigkeit und Luft angefüllten Körnchen, die nur erst durch die natürliche Gährung, darauf folgende Aufspeicherung und mehrmaliges Umwenden ausgetrieben werden. Denn je dicker und gequollener die Fruchtkörnchen sind, desto gröser sind die Zwischenräume in dem Gemäse, und, da bekantlich die Luft um ein Gutes specifisch leichter ist, als das Wasser, dieses auch um ein beträchtliches specifisch leichter ist, als dürre Frucht, so ist leicht zu begreifen, und erwiesen, daß frische junge Früchte im Gewichte, den dürren bei weitem nicht gleich kommen können. —

§ 10.

§ 10.

Ob man weniger oder mehr Mehl aus den Früchten erwarten könne, hängt also hauptsächlich von der mehrern oder mindern Dürre der Frucht, diese aber von der Beschaffenheit der Speicher und der Sorgfalt ab, die man auf Conservation der Früchte verwendet. Doch auch die beste Sorgfalt hierunter bleibt zum Theil ohne Wirkung, wenn die Witterung sie nicht unterstüzt. Wie diese beschaffen ist, so sind es auch die Früchte. Das Jahr sei mehr regnerisch als drocken, oder umgekehrt — die Früchte liegen hoch übereinander, oder dünn ausgespreitet; — werden oft oder seltner umgewendet; — der Speicher liege luftig oder nieder- und verdumpfen, in diesem Mase sind auch die Früchte schwer oder leicht — mehr oder minder mehlreich — das Mehl selbst, gut, mittelmäsig oder schlecht. Ein sicherer, für mehrere Jahre brauchbarer Kalkul auf Gewicht und daraus zu erhaltendes Mehl, ist mithin eine unmögliche Sache.

Zweiter Abschnitt.

Von den Maasregeln, welche man zu nehmen hat, ehe man seine Früchte in die Mühle bringen läßt.

§ 11.

Nachdem, was ich in dem vorigen Abschnitte von der Veränderlichkeit der Güte des Getraides und des davon abhängenden mehrern oder mindern Gewichts gesagt habe, wäre es wirklich ungereimt, wenn man das gewöhnliche Gemäs zu Hilfe nehmen wolte, um sich zu versichern, wieviel der Müller Mehl und Kleien zu liefern habe. Immerhin mag man die Früchte, nach dem nun einmal eingeführten Gebrauche, messen, ehe

man sie dem Müller gibt, wenn es in der Absicht geschieht, um beiläufig zu überschlagen, wie stark der Vorrath dem Gemäse nach nun noch sei, und wieviel man für seine Benötigung bis zu einer gewissen Epoche noch brauchen möchte; denn ein sorgfältiger Hauswirt oder Handelsmann muß immer sichere Rechnung haben; meßt man die Früchte aber, um dem Müller seine Rechnung zu machen, so verfehlt man seinen Zweck weit.

Ihr gebt dem Müller Fruchtkörnchen — er gibt euch Mehlstaub zurück, und zerriebene Kleienschalen. In diesen Körnchen war das Mehl in einer zweifachen zähen Haut vest zusammengepackt. — Beisset ein Körnchen entzwei und betrachtet den Anbiß, so habt ihr die Probe. Und nun betrachtet hinwiederum den Mehlstaub. Nehmt ein Vergröserungsglas zu Hilfe. Was seht ihr da? Ein unordentliches, fast ekelhaftes Gemische, wie Sägspäne — grose, theils erleuchtete — theils dunkle Kammern und Säle in ruinirten Pallästen. Die vest zusammenhängende Mehltheilchen sind izt zermalmet — zerrissen — zerrieben — gequetscht und in Millionen feiner, luck aufeinander liegender

Fäserchen aufgelöset. Die Verwandlung ist so stark, und die Substanz ihrer äusern Form nach, von ihrer vorigen so sehr verschieden, daß aller Versuch, mittelst des gewönlichen Gemäses zu erfahren, ob diese luckere Masse derjenigen, ihrem innern Gehalte nach, gleich sei, die ihr dem Müller in vesten Fruchtkörnchen gegeben habt, eine völlig vergebliche Mühe ist. Doch, vielleicht bestimmt irgend ein, auf sichere Erfahrung, auf vorher gemachte Versuche gegründetes Gesez, das Verhältnis eines Fasses, Simmers, Sesters Fruchtkörnchen, zu einem Faß, Simmer oder Sester Mehl? — Davon ist mir nichts bekant; wol aber dieses, daß das Mehl nicht anders, als nach dem Gewichte verkauft werden soll. — Dieses Gesez ist weise, wie alle Geseze, die nach dem ewig unveränderlichen Gange der Natur gemodelt sind. Man fand eine unüberwindliche Schwürigkeit, den Werth des Mehls durch das Gemäs verläsig zu bestimmen, und verordnete daher die Wage als einziges, möglichst gutes Hilfsmittel. — Das ist sie; aber, wie man in der Folge finden wird, doch auch, wiewol ohne ihr Verschulden, nicht ganz unfehlbar.

§ 12.

„Wer es auch so genau nehmen möchte, sagt dieser. Wenn ich sehe, daß mein Mehlkasten sovoll wird, als das vorigemal; so hat mir der Müller mein Mehl richtig geliefert.„ Ein anderer behauptet, er sähe schon an den Säcken, ob er sein Mehl alle erhalten habe. Der Bauer im Anspachischen gibt dem Müller einen Sackvoll Frucht, und verlangt dagegen von ihm wieder den nämlichen Sack eben so voll Mehl, und ist damit zufrieden. — Aber weit gefehlt! man mache die Probe, und leere einmal die Mehlsäcke in den Mehlkasten aus, so, daß das Mehl in grosen vesten Ballen hinein fält; ein andermal siebe man das Mehl in den Kasten mittelst eines gewönlichen Mehlsiebes, und gebe dann acht, ob nach der leztern Methode der Kasten nicht um ein Merkliches voller ist. — Eben so unsicher ist die Schäzung nach den Säcken. In einen Sack, der 4 hiesige Faß hält, kan man, ohne das Mehl sonderlich stark zusammen zu drücken, an 160 Pfund ganz füglich füllen. Zu andern Zeiten, wenn man zu bequem, oder nicht genötiget ist, das Mehl in den Säcken sehr zusammen zu stampfen,

wägt der ganz angefüllte Sack kaum 120 bis 140 Pfund. Wird aber ein solcher Sack mit dürrer Frucht soweit angefüllt, daß man ihn zur Noth nur noch zubinden kan, so dürfte er aufs äuserste 142 = 146 Pfund Fruchtkörnchen fassen. — Bedarf es diesemnach nun noch mehrerer Worte, die Ungereimtheit sichtbar zu machen, auf eine andere Art, als durch das Gewicht, bestimmen zu wollen, ob der Müller Mehl und Kleien richtig geliefert habe?

§ 13.

Manche haben dadurch den Schlingen der Müller zu entgehen gesucht, daß sie sich mit denselben auf ein gewisses Gewicht vom Malter an Mehl und Kleien, verglichen. Man darf diesesfalls Mehl und Kleien nur abwägen, um zu erfahren, ob man, dem Vertrage gemäs, beides richtig empfangen habe. Damit erspart man sich zwar freilich die Mühe des Abwägens der Frucht, bezalt aber dieses geringe Erspарnis oft mit vierfachem Lohn. Ohne gewissen Vorteil macht ein Müller mit seinem Mahlgaste einen solchen Vertrag nie. Der Mahlgast verliert daher immer; der Müller nie;

denn bemerkte dieser einmal, daß das Gewicht der Frucht sich mindere, so kündiget er dem Mahlgast entweder sogleich den Akkord auf, oder zwakt ihm durch Klagen und listige Vorstellungen, oder Lieferung schlechten Mehls von dem wahren Gewichte der Frucht soviel Pfunde ab, daß er er nun wieder seinen vorigen Vorteil geniesen kan. Wem es also auf 4, 6 oder 8 Pfund Mehl am Malter nicht ankomt, thut ganz wol, wenn er sich mit dem Müller nach dieser Methode vergleicht, um die Sache immer kurz und gut abzumachen, und den Müller zum Freunde zu behalten.

§ 14.

Wolte man aber auch diese Einbuse nicht tragen, so könte man, was ich den Regimentslieferanten nach Umständen anrathen möchte, alle Jahre aufs neue mit dem Müller nach diesem Fuse sich vergleichen. Ungeachtet sich immer noch viele Ugewißheit und Veränderlichkeit dabei einmischt, so kömt man doch mit blauem Auge davon, und kan wenigstens, die Sache nach diesem Fuß gegriffen, so sicherer kalkuliren. Nur muß man nicht vergessen,

sich zurück zu erinnern, was ich oben von der Veränderlichkeit des Gewichts der Früchte gesagt habe, und, will man nach diesem Fuse mit den Müllern konveniren, so thue man es, aber nur dann erst, wann die Früchte, etwa um Neujahr, ein wenig drocken sind, nicht aber bei lange anhaltender regnerischen Witterung, oder gar zur Zeit, wann die Früchte noch jung, grün und milchigt sind; weil sie alsdann sehr leicht ins Gewichte fallen.

§ 15.

Der sorgfältige Hauswirt bleibe bei der Wage! Indessen sei eben so ferne von mir, ihn glauben zu machen, als von ihm, es zu glauben, als ob ihn das Abwägen in und aus der Mühle über alle mögliche Verkürzungen hinaussezte; es sind der dunkeln Winkeln zuviel in den Mühlen; eine Lampe reicht bei weitem noch nicht hin, alle diese Winkel gehörig zu erleuchten.— Man bediene sich inzwischen derjenigen, welche ich hier angezündet habe, und wäge zu dem Ende die Früchte, ehe man sie dem Müller hingibt, und dann jedesmal auch Mehl und Kleien, wann sie der Mül-

ler liefert. Dadurch, und diejenigen Mittel, die ich in der Folge weiter anzeigen werde, wird man sich viele, vorher unerklärbare Zweifel auflösen, und den redlichen Mann von dem unredlichen oder saumseligen ziemlich genau unterscheiden lernen.

§ 16.

In feuchten Jahren und bei jungen Früchten, wird der Müller, wo nicht gar darauf dringen, doch nichts darwider haben, wenn man ihm eine Zeitlang vor- und nachwäget; denn feuchte und junge Früchte wägen erwehnter Masen leicht, und geben auch verhältnismäsig weniger Mehl. Sind aber die Früchte gegen Ostern oder Pfingsten einmal recht dürre, so wird der Müller euch das Wägen, als eine überflüßige Sache vormalen, und euch vielleicht gar durch das dürre und zusammengeschrümpfte Körnchen blenden und glauben machen wollen, als ob die Frucht leichter geworden wäre. Man sei daher immer auf seiner Huth, und halte nie das Abwägen für entbehrlich.

Dritter Abschnitt.

Von dem Schälen der rauhen Früchte.

§ 17.

Spelze- und Dinkelkerne sind in eine grobe Spräu eingehüllt, von der sie erst, mittelst des sogenanten Schälens, abgesondert werden müssen, ehe dann sie zu Mehl gemahlen werden können.

§ 18.

Dieses Schälen geschieht auf einem besonders dazu eingerichteten Schälgang. Die Steine dieses Gangs müssen so gestellt seyn, daß sie diese grobe Spräu nur quetschen, und sie so lange zwischen sich herumwälzen,

bis die Spräu sich öfnet, und das in sich verschlossene Fruchtkörnchen fallen läßt. Spräu und Körnchen werden sofort, durch den Wirbelwind, der durch den Umlauf der Steine in ihrem Zwischenraume erregt wird, in einen, an der Seite der Zargen angebrachten Kanal, dessen untere Fläche mit einer Schieberöfnung versehen ist, die man nach Willkühr vergrösern oder verkleinern kan, verschlagen. Durch jene Oefnung des Schiebers fallen sodann die von der Spräu abgesonderte Körnchen, welche wegen ihrer natürlichen Schwere über diese Oefnung nicht hinweg getrieben werden können, herab in einen Kasten; die Spräu hingegen wird über jene Schieberöfnung hinaus, durch den verlängerten Kanal, in die Spräukammer gejagt.

§ 19.

Man kan erwähnter Masen die Oefnung des Schiebers nach Willkür vergrösern oder verkleinern. Will der Müller betrügrisch schälen, und die Quantität der Kerne vermindern, so darf er nur mehr Wasser in den Schälgang lassen, um die Geschwindigkeit des Umlaufs und den Luftwirbel zu vermeh-

ren, und dabei die Oefnung jenes Schiebers mehr verkleinern, so jagt er damit die etwas kleinere, folglich leichtere Körnchen in die Spräukammer. Die Gewalt oder der Trieb des Wassers muß immer mit der Schieberöfnung in einem gewissen Verhältnisse stehen.

§ 20.

Ob dieses Verhältnis von dem Müller genau beobachtet werde, ist leicht zu untersuchen und wahrzunehmen. Ist die Gewalt des Umtriebs verhältnismäsig gegen die Oefnung des Schiebers zu stark, so werden viele gute Körnchen in die Spräukammer verschlagen, und man darf nur von dem Spräuhaufen, wo er am höchsten ist, eine Handvoll Spräu besichtigen, so wird man die Fruchtkörnchen darunter finden. Ist der Schieber aber zu weit aufgezogen, und der Trieb schwach, so fällt viele leere Spräu herab in den Schälkasten. Dieses leztere hat aber nichts zu bedeuten; und es ist immer für den Mahlgast besser, man macht die Oefnung zu gros, als zu klein. Die herabgefallene Spräu läßt sich leicht, mittelst eines Siebes von den Körnchen absondern, was im ent=

gegengesezten Falle, wo nicht unmöglich, doch schwer und mühsam ist.

§ 21.

Der Zweck dieses Schälens ist, wie gesagt, blos die Spräu von der Frucht abzusondern. Man hat daher darauf acht zu geben, daß die Steine nicht zu enge gestellt seien, damit nicht, wie betrügrische Müller die Gewonheit haben, die Körnchen geköpt oder stark angerissen werden mögen; denn geschieht das, so verliert der Mahlgast an seinem Gewichte. Auf den Fall mag man ein mäsiges Köppen gelten lassen, wenn die Frucht sehr brandig wäre, und es uns, um recht schönes Mehl zu erhalten, auf ein paar Pfund Frucht nicht ankäme.

§ 22.

Ist nun die die Frucht geschälet, so werden die Körnchen, wenn man sauberes Mehl haben will, noch einmal gesiebet, um sie von allem schweren Unrath und Spräu, die etwa mit den Körnchen möchten herunter gefallen seyn, vollends zu reinigen. Am Ende findet sich an jedem hundert Pfund Ker-

ne, 1 bis 2 Pfund ausgeraiteter Unrath, der theils aus Spräu, theils in zerquetschten, zerbrochenen, oder leichten Fruchtkörnchen besteht. Diesen, theils noch Mehl enthaltenden Unrath, läßt man noch einmal durch ein engeres Sieb raiten, um jene mehlenthaltende Körnchen von dem gänzlich unnüzen Unrath bestmöglichst zu reinigen, und am Gewichte der Frucht nicht zuviel einzubüßen, und läßt sie mit dem 4ten Gries- oder Vollmehlzuge aufschütten.

§ 23.

Was man nun an reingesäuberten Kernen erhält, beträgt, nach mehrern Erfahrungen:

In Spelz.

Von 100 Pf. an Kernen . . . . 70 Pf.
— Spräu und Abgang 30 . .

In Dinkel.

Von 100 Pf. an Kernen . . . . 66 Pf.
— Spräu und Abgang 34 . .

Dieses sind Resultate sicherer Erfahrungen, welche Glauben verdienen. In guten,

drocknen Jahren mag dieses Verhältnis sich zwar, aber doch nur um ein geringes abändern. Man kan daher, ohne sonderlichen Verlust zu befürchten, dieses Verhältnis zwischen Kernen und Spräu, immer für richtig annehmen. Und wenn man von dem Gewichte der Kerne den Molter und Flug abkürzt, so hat man alsdann das Gewicht des Mehls und der Kleien, welche der Müller aus jedem hundert Pfund Spelze oder Dinkel liefern muß.

Erinnern brauche ich wol nicht, daß die Kleien verhältnismäsig nach dem Gewichte der Kerne — nicht aber nach dem Gewichte der ungeschälten Frucht, berechnet werden müssen.

Vierter Abschnitt.

Vom Reinigen der Früchte in der Mühle.

§ 24.

Um ein gutes, weisses und von allem ekelhaften Unflath gereinigtes Brod zu erhalten, ist es durchaus nötig, daß man die Früchte, bevor sie gemahlen werden, von dem Müller reinigen lasse, oder sie selbst reinige. Eigentlich inkumbirt diese Arbeit nicht dem Müller, sondern dem Mahlgaste, wiewol man es in hiesigen Gegenden damit so genau nicht nimt. Für den Mahlgast ist dieses Säubern um so nötiger und nüzlicher, als

eines

eines theils der Müller sich dazu die erforderliche Zeit nicht nehmen kan, sondern drüber weghudelt; andern theils muß es auch dem Mahlgast daran gelegen seyn, zu wissen, wie seine Früchte gesäubert worden, und ob er seiu Brod ohne Ekel essen könne; fürs dritte, thut der Mahlgast auch darum wohl, wenn er diese Arbeit selbst besorget, damit er genau berechnen und beurteilen könne, wieviel der Müller ihm Mehl und Kleien zu liefern habe, und ob nicht diese etwa mit schlechtern verwechselt, oder zu scharf ausgemahlen worden sind.

§ 25.

Dieses Reinigen der Früchte geschieht entweder a) mittelst des Raitens durch ein feines Sieb, welches nur den Staub, Sand, das kleine Gesäms von Unkraut, und die kleine zerbrochene oder magere Fruchtkörnchen durchfallen läßt; oder b) durch die Schälmühle, welche aber so gestellt seyn muß, daß die Fruchtkörnchen von den Steinen nicht angegriffen werden können.

§ 26.

Zum Reinigen, mittelst der Schälmühle, rathe ich niemand. Sei die Gewalt des

Umtriebs und des dadurch zwischen den Steinen entstehenden Windwirbels auch so gemäsigt, als sie immer wolle, so werden doch immer dadurch zu viele gebrochene, gequetschte oder etwas magere Körnchen in die Spräukammer verschlagen, welche, wo auch just nicht vieles und gutes Mehl, doch noch gute brauchbare Kleien würden gegeben haben. Je nachdem nun die Frucht unsauber und das Getrieb stark, oder dem Schieber an dem nach der Spräukammer ziehenden Kanal, eine weitere oder engere Oefnung gegeben ist, hat man auch mehrern oder mindern Abgang. Von der Willkür des Müllers, die man bei dieser Fruchtsäuberungsmethode, nicht immer beschränken oder leiten kan, hängt es also ab, ob er uns nur 2 Pfunde, oder zwei und 3 mal soviel Abgang machen will. Ordentlicher Weise solte sich derselbe nicht über 2 Pfund per Centner belaufen.

§ 27.

Das Säubern mittelst eines solchen Siebes, das auser dem Staube, Sand, kleinern Gesäms, keine weitere Mehl enthaltende Fruchtkörnchen durchläßt, ist zwar

etwas mühsamer, aber auch sicherer gegen allen unnötigen Verlust. Zuerst siebt man die Frucht durch ein etwas weniges grösseres Sieb, wobei man die sich oben auflegende Spräu wegnimt oder wegbläset. Was bei diesem erstmaligen Raiten durchfällt, wird sofort noch einmal durch ein feineres Sieb geraitet, um die durchgefallene kleine oder zerbrochene Körnchen, von dem völlig unnüzen Unrath abzusondern. Da bei dieser Säuberungsmethode, wenn man dabei mit Behutsamkeit zu Werke geht, keine Mehl enthaltende Körnchen verlohren gehen können, so versteht es sich von selbst, daß diese, der vorigen Methode weit vorzuziehen sei; der auf diese Art ausgeraitete Unrath dürfte sich selten vom Centner über ein Pfund belaufen, wenn anders nicht die Frucht sehr unsauber gewesen ist.

§ 28.

Manche Hauswirte lassen die, bei dem zweitmaligen Raiten erhaltene magere Körnchen und übriges Gesäms, unter die Kleien vermalen, um dadurch ihren desfallsigen Verlust möglichst zu vermindern, und sie thun daran sehr wohl.

§ 29.

Ob man dem Müller seinen Molter vor oder nach diesem Säubern der Frucht schuldig sei, dürfte die Observanz entscheiden. Da es aber billig zu seyn scheinet, daß man den Müller, wenn er dieses Reinigen selbst besorgt, auch dafür besonders belohne; indem derselbe seinen Molter nur eigenlich von dem Mahlen der Frucht zu beziehen hat; mithin für jenes Reinigen, das ohnehin von der Willkür des Mohlgasts abhängt, und nicht allgemein gewönlich ist, nicht bezahlt wäre: so dünkt es mich allerdings billig, dem Müller zu erlauben, seinen Molter erst von der gesäuberten Frucht zu nehmen. Nur bei dem Köppen würde ich allenfalls von dieser Regel eine Ausnahme statt finden lassen.

Fünfter Abschnitt.

Von dem Moltern.

§ 30.

Der Arbeiter ist seines Lohns werth, w.nn er ihn redlich zu verdienen sucht. Je nachdem aber ein Arbeiter, er sei aus welcher Klasse er wolle, (den Künstler ausgenommen) harte oder leichte Arbeit thut; je nachdem er mehr oder weniger Zeit sie zu verrichten nötig, viel oder weniger Vorlagen zu bestreiten hat, je nachdem ist auch, der natürlichen Regel gemäs, sein Lohn höher oder niederer, oder solte es doch seyn. Fast durchgehends ist durch Landesgeseze oder alte Observanzen den Müllern der sechs-

zehente Theil der Frucht, welche sie zu Mehl mahlen, zu Lohn bestimmt. In dem Oberamt Zweibrücken sogar der Zwölfte. Dieser Mahllohn wird in hiesigen Gegenden Molter genennt. Moltern heiset also, diesen Molter beziehen.

In dem benachbarten Lotharingen, und namentlich in der Gegend Nancy wird der 24te, und in Sachsen der 20te Theil zu Molter gegeben.

§ 31.

Der Müller bezieht demnach seinen Molter ohne Unterschied von allen Früchten in Natur, zu einer wie zur andern Zeit. Bei immer gleicher Arbeit, gleichen Auslagen, steigt oder fällt derselbe, je nachdem die Früchte theuer oder wohlfeil sind, oder je nachdem er mehr, oder weniger an sich theuerere Weißfrüchte zu mahlen hat; doch selten fällt der Werth des Molters, zum 16ten Theil gerechnet, vom Centner Weißfrucht bis auf 12, und von schwarzen Früchten bis auf 10 kr. herab.

Mahlt der Müller Waizen, wenn das Malter 5 fl. 30 kr. gilt, so verdient er mit einer Mühle von zwei Mahl- und einem

Schälgange binnen 24 Stunden, 1 Malter dieses Waizens, oder 5 fl. 30 kr.; mahlet er aber Korn, wenn es 4 fl. per Malter kostet, in dieser Zeit, 4 fl. 15 kr. Den Molter zum 16ten Theil gerechnet. Im Spatjahr 1789 war dieser Verdienst über das doppelte gestiegen.

§ 32.

Dieser Lohn ist, in Vergleichung mit andern Profeßionisten oder Fabrikanten — von Künstlern ist es hier natürlicher Weise keine Frage — wirklich beinahe um drei Vierteile zu hoch — verhältnismäßig, versteht sich. Und wo ein Handwerker von schwerer Profeßion, wie zum Beispiel, der Zimmermann, Steinhauer, Hammerschmidt ꝛc. 1 fl. verdient, da bezieht der Müller 3 auch 4 fl. und mehr. Inzwischen haben die Landesgeseze diesen hohen Lohn gebilliget, und der Mahlgast gibt ihn ohne Murren.

Physiocratie Tom. IV, p. 243-244. La mouture économique doit se payer en argent, à raison de 20 sols par septier; c'est le prix du sieur Maliset. Unsere Mahlmethode ist diese sogenannte mouture économique. 20 sols vom Septier zu 240 Pfund

zu Molter, beträgt das Zweibrückische Malter 17 kr. 2 pf. Wenn 6 fl. der Mittelpreis eines hiesigen Malters Waizen ist, so beträgt das zwölftel Malter 30 kr.; das 16te Theil aber 22 kr. 2 pf.

§ 33.

Dieses Gesez oder diese Observanz befiehlt dem Müller, sich mit dem herkomlichen Molter zu begnügen. Eine, wahrscheinlich aus den jüngern Zeiten herrührende Observanz, die aber nun gesezlich ist, oder zu seyn scheint, bewilliget dem Müller, neben dem Molter, noch 4 Pfund per Malter, zu Vergütung des Flugs und Abgangs. Was also nach Vergütung dieses Molters und Flugs übrig bleibt, ist nach meinem Bedünken, der Müller bei dem Pfunde dem Mahlgaste in Mehl und Kleien zu liefern schuldig.

Wahrscheinlich ist es, doch nicht gewiß, daß in den ältesten Zeiten der Flug unter dem Molter begriffen, und nicht besonders bewilliget war. Die alte Erbbestandsbriefe enthalten von dieser Vergütung so wenig etwas, als die neuern.

§ 34.

Ob dieser Molter durch das Gemäſe oder Gewicht beſtimmt wird, iſt zwar bei der bekanten Unverläßigkeit des Meſſens nicht einerlei; inzwiſchen kan es doch dem Mahlgaſte, wenn er ſeine Früchte abwägt, ehe er ſie in die Mühle bringen läßt, gleichgültig ſeyn, ob der Müller ſeinen Molter nach dem Gewichte, oder nach einem richtig geeichten Gemäſe beſtimmt; denn fände der Mahlgaſt etwa, bei nachherigem Abwägen des Mehls und der Kleien, daß ihm das gebürende Gewicht nicht völlig geliefert worden wäre, ſo muß ihm der Müller das fehlende erſezen. Nur gleichgültig dürfte es dem Mahlgaſt nicht ſeyn, ob der Müller ſeinen Molter vor, oder nach dem Raiten, Reinigen oder Kippen der Frucht, bezieht. Es kömt, dünkt es mich, hierbei darauf an, ob der Mahlgaſt oder der Müller die Frucht zu reinigen ſchuldig iſt. Mir ſcheint dieſe Arbeit auf dem Erſtern zu ruhen; und in dieſem Falle dürfte alſo dem Müller unbenommen ſeyn, den Molter nur erſt dann zu nehmen, wann die Frucht von ihm ſelbſt iſt gereiniget worden. Ueber dieſen Molter behalten an manchen Orten die Müller auch

die Spräu von Spelz, Dinkel oder Habern, als eine besondere Belohnung für das Schälen. Das ist aber unrecht. Die Spräu scheint dem Mahlgast ohne Widerrede zu gehören. (S. Vierter Abschnitt §. 29.)

§ 35.

Vielleicht möchte es meinen Lesern nicht unangenehm seyn, hier durch eine detaillirte Rechnung, jenes Angeben, daß die Müller 2 Dritteile, auch wol oft 3 Vierteile mehr zu Lohn beziehen, als andere Fabrikanten oder Handwerker, bestätiget zu sehen. Ich liefere ihnen hier diese Berechnung, übergehe jedoch darin alles dasjenige, was die Müller sich etwan durch allerlei listige Kunstgriffe, deren sie immer welche in Bereitschaft haben, besonders in dem Anfeuchten, dem starken Stäuben, und vielen andern Dingen mehr, womit ich meine Leser an einem andern Orte bekant machen werde, zu verschaffen wissen.

Eine Mühle mit zween Mahl- und einem Schälgange, der es nicht an Wasser, auch nicht an Mahlgästen fehlt, oder die, wenn ihr diese zuweilen fehlen solten, sich durch den Mehlhandel zu helfen weiß, sei demnach bei dieser Berechnung unterstellt.

Ein Müller, der eine solche Mühle besizt, muß Fuhrwesen, mithin einen Fuhrknecht haben, der die Früchte beiführt und Mehl und Kleien den Mahlgästen wieder überliefert. Dann muß er, falls es eine Erbbestandsmühle wäre, wie es die meisten sind, einen Erbzins von 40 bis 50 fl. in Früchten entrichten.

Jeder auch nur mittelmäßig unterhaltene Gang wird und muß in 2 und einer halben Stunde 100 Pfund, mithin jede Stunde 40 Pfund, in 24 Stunden also 960 Pfund Frucht, in 4, nach Umständen auch in fünf Zügen, zu feinem Mehl mahlen. Noch neulich mahlte ich 100 Pfund dürres Korn in 2 Stunden 12 Minuten, in 5 Zügen, auf einem nicht frisch geschärften Landstein. Ich seze aber nur, um dem Müller volle Vergütung für die Zeit zu thun, welche er mit dem Schärfen der Steine (worzu er alle 3 bis 4 Tage, nach Beschaffenheit der Steine, 1 bis 2 Stunden nöthig hat) und andern Reparationen zubringt, täglich nur . . . . 900 Pf.

Auf zwei Gängen also	1800 . .
Der Schälgang wird allgemein nur für einen halben Gang gerechnet, also hier	450 . .
Der Müller kan also täglich mahlen	2250 Pf.

Ich habe hier nur Steine von gewönlicher Gröse von 3 bis 3 einen halben Schuh im Durchmesser angenommen. Kan das Wasser grösere Steine treiben, so thut der Müller auch wol, wenn er sich dergleichen anschaft; denn dadurch könte er seinen Verdienst über das Doppelte vermehren.

Grobes Schrot, wie das für Malz, Schweine oder Pferde, erfordert nur den vierten Theil der Zeit; und kan der Müller täglich an dergleichen Schrot liefern . . . . 9000 Pf.

Wenn demnach der Müller jährlich Mehl mahlet	290 Tage
Grobes Schrot	35 . . .
Wegen Eisgänge, Wasserfluthen, oder anderer auserordentlichen Hindernisse seine Mühle stillstehen lassen muß	40 . . .
	365 Tage
So mahlet er zu Mehl in 290 Tagen zu 2250 Pfund	652,500 Pf.
Zu grobem Schrot ad 9000 Pf. täglich in 35 Tagen	315,000 . .
Ueberhaupt . . .	967,500 Pf.
Folglich verdienet er zum sechszehenten Theil an Frucht . . .	60468 Pf.

welche ich, ohne einen Unterschied zwischen Waizen, Korn oder Gerste zu machen zu 3 fl. per Centner annehmen will, wornach sie in Geld betragen . . . . 1815 fl.

Der Flug und Abgang ad 3 Pfund p. Centner von der gemahlenen Frucht thut zwar im Ganzen ein weit mehreres; weil aber vieles davon verloren geht, so rechne ich jährlich nur 14000 Pfund, und von diesen den Centner nur zu 1 fl. weil der Flug und Abgang zum Schweinemästen sehr gut zu brauchen ist 140 fl.

Für die Spelzen- Diukel- und Haberspräu, welche die Müller gemeiniglich behalten, rechne ich nur . . . 15

Der Müllers jährlicher Verdienst beträgt hiernach . . . . 1970 fl

Hieran sind an unvermeidlichen Kosten jährlich abzukürzen:

a) Der jährliche Pacht mit 60 fl.

b) Die Unterhaltung des laufenden Geschirrs, mit 75

c) Lohn und Kostgeld für den Fuhrknecht 150

d) Unterhaltung des Fuhrwesens 126

e) Für einen Beiläufer oder Jungen 100

f) Oel ins Mühlenlicht . . 25

g) Für allerlei Unglücksfälle u. ausserordentliche Kosten . . . 150

h) Zinse von dem Fond, oder dem in der Mühle, dem Mühlengeräte und Fuhrwesen steckenden Kapital ad 2400 fl. 120

806 fl.

Nach deren Abzug beliefe sich des Müllers jährlicher reiner Verdienst auf 1164 fl. welches über 3 fl. täglich beträgt.

Den Fond einer Mühle dieser Gattung berechne ich so:

Die Mühle hat im Ankauf gekostet	2000 fl.
Die bewegl. Mühlengerätschaften mögen werth seyn	100
Fuhrwesen und übriges desgl. .	300
	2400 fl.

Mit diesem Fond verdient der Müller jährlich nach Abzug aller Kosten	1164
oder 48 Procenten, ohne Abzug der Kosten aber 83. Hier ist der Molter zum 16ten Theil gerechnet. Besteht der Molter aber im 12ten Theil, wie in dem hiesigen Oberamt, so betragen die Procenten in dem ersten Falle	64
Im zweiten aber	110

Verdient ein Fabrikant, nach Abzug seiner Fabrikationskosten 10 Procenten, welches ein nicht gemeiner Fall ist, so hält er sich für sehr glücklich und wird dabei ein reicher Mann; der Molter, nach dem herkommlichen Fuse, wäre also eine um so unmäsigere und drückendere Abgabe für das Pu=

blikum, als der Müller alle die unzähliche Gefahren und Auslagen nicht hat, welche die Fabrikation jeder, auch noch so unbedeutenden Waare, notwendig erfordert.

Ich misgönne niemand das Seinige, wenn er es redlich und ohne Bedrückung des Publikums verdienet hat; aber, wenn ich mich frage: wer zalt dem Müller diesen schweren Lohn, und ich mir nicht anders antworten kan, als: der arme Bauer; denn der Bäcker wird mittelst des höhern Brodtaxes dafür entschädiget; so möchte ich für diese leidenden Geschöpfe alle Regierungen beschwören, auf eine Verminderung dieser enormen Molterabgabe zu denken.

Wer kan der Herrschaft, die der Obereigenthümer der Erbbestandsmühlen ist, wehren, die Erbbestände, wie sie vakant werden, nach und nach einzuziehen, und sie unter andern, der Arbeit angemeßnern Bedingungen, wieder zu begeben. Ein einziger Mann besorgt schlafend 3 Gänge; und hat nach 24 Stunden an 12 bis 15 fl. verdient. Ist das nicht zuviel?

§ 36.

In Baiern, wenn ich nicht irre, und noch in mehrern Ländern, ist der Müller

verpflichtet, über alle Früchte, welche ihm zu vermahlen gebracht werden, ein besonderes Manual zu führen, und darin zu bemerken, wieviel sie gewogen, wieviel er an Molter davon gezogen, auch, wieviel er dem Mahlgast an Mehl und Kleien davon geliefert habe. Dieses wäre eine in vieler Rücksicht sehr gute Einrichtung. Der Müller würde dadurch genötiget, auf das genaueste über seine Knechte zu wachen, jedem das Seinige zu geben, und damit manchem Verdruß zuvorkommen, dem er bis daher beständig ausgesezt war.

§ 37.

Zum Beschluß dieses Abschnitts, kan ich einen wichtigen Fehler (*), der in Berechnung des Molters und Flugs — oder vielmehr in den Abrechnungen mit den Müllern, auch selbst bisweilen von guten Rechenmeistern, begangen worden, oder begangen werden könte, mit Stillschweigen nicht übergehen. Es ist mit der Zweck gegenwärtigen Werkchens.

(*) Solte aber eine alte gesezliche Observanz durch eine, auf offenbarem Irrtum ruhende spätere Gewonheit, alterirt werden können: so nehme ich diesen Ausdruck wieder zurück.

Z. B.

Z. B., manche rechnen so:

Ein Malter Korn wägt . . . . 136 Pf.

Davon sind abzuziehen:

a) Der Molter ad $\frac{1}{12}$ Teil mit 11--10$\frac{2}{3}$
b) — Flug und Abgang mit 4
c) Die Kleien . . . . 18 Pf.

33--10$\frac{2}{3}$

Folglich muß der Müller an Mehl liefern 102--21$\frac{1}{3}$
welche von 12 Malter thun

An Mehl . . . . . . 1232 Pf.
— Kleien . . . . . . 216 . .

Das ist aber irrig. Der Müller zieht seinen Molter in ungemahlnen Fruchtkörnern zum voraus weg, und wirft ihn in den Molterkasten. Hier sind ihm aber Staub und Kleien von seinem Molter vergütet. Was geht aber den Mahlgast des Müllers Molter an? Der Müller mahlt ja nur $\frac{11}{12}$tel oder anderwärts $\frac{15}{16}$tel, nicht das Ganze zu $\frac{12}{12}$tel oder $\frac{16}{16}$tel. Er mag den Flug und Abgang selbst tragen, wenn er einmal sein $\frac{1}{12}$ oder $\frac{1}{16}$tel mahlt — seine Kleien selbst füttern, und uns dafür unsere 18 Pfund Mehl geben.

Andere wollen noch klüger seyn. Das Malter Korn mag soviel, oder so wenig wägen, als es will, so rechnen sie doch immer, als wenn es 144 Pfund wäge. Was kömt es uns auf eine Bagatelle an? sagen sie. Mags seyn! Unsere Väter haben also gerechnet, und wir sind nicht klüger. — Aber mit Erlaubnis! Es ist keine Bagatelle, was ihr wegwerfet. Und warum, wenn ihr denn doch etwas wegzuwerfen habt, oder wegwerfen wolt, gebt ihr es nicht den Armen, die bei euch ihr tägliches Brod kaufen, und dringt immer auf höhern Tax? Werden sehen, ob es eine Bagatelle sei.

Sie rechnen nämlich so:

Das Malter Korn wägt . . . . . . 136 Pf.
Hiervon gehen ab an Molter 12 u.
an Flug 4 Pfund, thut zusammen 16 Pf.
Die Kleien mit . . . . 18 . .
— 34 Pf.

Muß der Müller per Malter an Mehl liefern . . . . 102 Pf.
An Kleien . . . . 18 . .

Thut von 12 Maltern, an Mehl 1224 Pf.
— Kleien 216 . .

Wir wollen nun sehen, wie sich diese Mehl- und Kleienlieferung nach einer richtigern Rechnung stelle.

Wolt ihr haben, was euch von Gottes- und Rechtswegen gebürt, so müßt ihr also rechnen: Es ist keine Silbenstecherei, wie ihr sehen werdet:

Ich habe in die Mühle gethan . . .		12 Mr.
Davon gebürt dem Müller der zwölfte Theil zu Molter mit		1 Mr.
Bleiben zu mahlen		11 Mr.
Diese wägen (nach dem angenommenen Saze) zu 136 Pfund per Malter überhaupt		1496 Pf.
Daran gehen ab		
a) Der Flug zu 4 Pf. per Malter mit	44 Pf.	
b) Die Kleien zu 18 Pf. p. Mr.	198 . .	
		242 . .
Nach deren Abzug hat der Müller zu liefern an Mehl von 11 Malter . .		1254 Pf.
— Kleien desgl.		198 . .

Oder noch deutlicher, wenn es seyn könte:

Ein Malter Korn wägt, willkürlich angenommen . . . . 136 Pf.

Hiervon sind abzukürzen:

Der Molter zu $\frac{1}{12}$ mit 11--10

— Flug ad 4 Pf. p. Mr. nach Abzug $\frac{1}{12}$ mit 3--21

Die Kleien zu 18 Pf. p. Malter nach Abzug $\frac{1}{12}$ mit 16--16

———31-16 L.

Der Müller muß also von den empfangenen 12 Malter fürs Malter liefern

an Mehl	104 Pf.	16 L.
— Kleien	16 —	16 ..

Und von 12 Maltern an Mehl	1254 Pf.	—
— Kleien	198 —	—

Nach dieser richtigern Rechnung muß also der Müller, wenn das Malter Korn nur 136 Pfund wägt, aus 12 Malter liefern, und zwar

Am Mehl . . . . 1254 Pf.

Ihr habt es aber berechnet

Nach der ersten Methode zu . . . . 1232 —

Nach der zwoten zu . . . . 1224 —

Man verliert demnach an Mehl von 12 Malter Korn

Nach der ersten Methode . . . . . 22 —

. . . . . zwoten . . . . 30 —

Aus Kleien muß man nach richtiger Rechnung aus 12 Malter Korn haben	198 Pf.
Ihr habt sie aber berechnet	
Nach beiden Methoden zu	216 Pf.
Mithin habt ihr euch nach der ersten und zwoten Methode zuviel liefern lassen	18 —

Wer nun nach der ersten Methode mit dem Müller abgerechnet hätte, muß ihm 18 Pfund Kleien zurückgeben, und empfängt dafür an Mehl 22 Pfund.

Nach der zwoten Methode gibt man dem Müller ebenfalls 18 Pfund Kleien zurück und erhält dagegen an Mehl von demselben 30 Pfund.

Ist hoffentlich für einen Bäcker, der des Jahrs an 1200 Malter Frucht verbackt, keine Kleinigkeit; denn sein Verlust beläuft sich auf 30 Centner Mehl, welche dermalen über 200 fl. werth seyn mögen.

Sechster Abschnitt.

Vom Köppen, Kippen oder Spizen.

§ 38.

Dieses Geschäfte bestehet darin, daß man die kalen Früchte, Waizen, Korn, Gerste, auch bisweilen Spelz- und Dinkelkerne, ehe sie zu Mehl gemahlen werden, einmal aufschüttet, dabei aber die Steine soweit stellet, daß die Fruchtkörnchen nur an beiden spizen Enden ein wenig gestümpft, auch wol hin und wieder an den Seiten ein wenig angerissen werden.

§ 39.

Der Nuzen und die Ursache dieses Abstümpfens ist dieser: 1) Die Früchte, be-

sonders diejenigen, welche auf den Speichern nicht in ihrer Spräu eingehüllt liegen, als Waizen, Korn, Gerste ꝛc. werden von allem ekelhaften Unrath, Staub und kleinen Spräutheilchen gesäubert; 2) Hauptsächlich aber ist dieses Köppen bei solchen Früchten anzurathen, welche brandig sind, weil man bei dessen Unterlassung kein helles, sondern ein schwärzliches, ins Schmuzige fallende Mehl erhält; in dem sich das Brandige unter das Mehl mischt; 3) wird das Mehl auch von Kleien etwas reiner, das Brod auch schmackhafter und gedeihlicher.

§ 40.

Bei Spelz und Dinkel ist das Kippen sehr willkürlich, auser in dem Falle, wenn sie brandig wären.

§ 41.

Man verliert natürlicher Weise durch dieses Köppen am Gewichte der Frucht, und dieser Verlust beläuft sich oft auf 2, 3 auch 4 Procenten. Um sich dieses Verlustes halber einigermasen zu erholen, darf man nur das abgeköpte, und die übrigen leich-

ten Körnchen wieder zu sammlen suchen, und mit dem Vollmehl aufschütten, so gewinnt man wieder wenigstens 1 Procent.

§ 42.

Ob übrigens das Köppen und Anreissen der Körnchen stark oder nur schwach ausfallen soll, hängt von der engern oder weitern Stellung der Steine ab, die man nach Belieben einrichten kan. Der Zustand der Körnchen, in dem sie unter den Steinen herauskommen, worauf man zu merken hat, zeigt, ob die Stellung der Steine zu eng oder zu weit sei; leztern Falls sind sie nur wenig, erstern Falls aber stark angerissen und geköpt.

§ 43.

Wer ein gutes Stück Brod, und ohne allen Eckel essen will, dem rathe ich, seinen Waizen oder Korn köppen zu lassen.

Siebenter Abschnitt.

Von dem Anfeuchten oder Benezen der Früchte.

§ 44.

Man gibt sich Mühe, seine Früchte auf dem Speicher wol zu konserviren und zu drocknen; kommen sie aber in die Mühle, so feuchtet sie der Müller wieder an, ehe er sie aufschüttet. Verständige Bäcker leiden zwar das nicht, und dazu haben sie vermutlich guten Gründe; aber bei Mahlgästen, die es nicht verstehen oder sich nicht darum kümmern, treiben die Müller das Anfeuchten desto ungescheuter.

§ 45.

Man glaube aber nicht, daß die Müller nicht eine Menge Gründe vorrätig hätten, um diesem Anfeuchten einen ganz zierlichen Anstrich zu geben, und dessen Nothwendigkeit zu beweisen. Sie behaupten zu dem Ende:

1) Dürre Früchte griffen wegen ihrer Härte zu sehr die Steine an, und nuzten sie ab.

2) Das Mehl würde nicht so fein und zart; weil die Steine das Schrot nicht genug fassen könten.

3) Und wolte man auch die Steine enger stellen, so käme zuviel Sand unter das Mehl.

4) Die Früchte mahlten sich zu sehr zusammen, und gäben allzuwenig in das Gewicht und Gemäse.

5) Das Mehl würde nicht so weiß werden; wegen der starken Erhizung zwischen den Steinen, gewänne es eine graulichte, oft gar rötliche Farbe.

6) Verfliege zu viel von dem Mehl, und der Abgang würde zu stark.

7) Durch das Anfeuchten würde die äusere Schale zähe, löse sich leichter vom Kerne ab; die Haut selbst aber liese sich auch alsdann nicht so leicht zerreiben; daher würde denn auch das Mehl von Kleien reiner werden.

Da das Anfeuchten einen sehr wichtigen Punkt in der Theorie des Getraidemahlens betrift, und für den Mahlgast von nicht gleichgültigen Folgen ist: so erlaube man mir, diese, zu Begründung des Anfeuchtens vorgebrachte Gründe, so gut zu prüfen, als ich kan. Ich will aber darum meine Meinung niemand für wahr aufdringen. Man prüfe sie, und thue dann, was ihm gefällt.

§ 46.

Richtig mag es seyn, daß ad 1) bei dürren und unangefeuchteten Früchten die Steine etwas leiden; daß ad 2) das Mehl von angefeuchteten Früchten sich etwas zärter anfühlen lasse; ad 4) bei Unterlassung des Anfeuchtens weniger ins Gewicht und Gemäse gebe; ad 6) etwas mehr stäube, und

endlich ad 7) die Schale sich leichter vom Kerne ablöse, wenn das Getraide vorher angefeuchtet worden ist; aber falsch ist es, daß ad 3) bei unterlassenem Anfeuchten Sand unter das Mehl komme; weil nach der Regel der frischgeschärfte Stein erst mittelst aufgeschütteter Kleien, von dem Sande muß gereiniget werden, ehe der Müller das Getraide aufschüttet; ad 4) falsch, daß die ungefeuchtete Frucht sich zu viel und mehr zusammen mahle als feuchte; ad 5) falsch, daß das Mehl bei unterlassenem Anfeuchten, wegen der starken Erhizung zwischen den Steinen, eine graulichte, oft rötlichte Farbe gewänne; ad 6) ist es auch unrichtig, daß bei gehöriger Stell- und Unterhaltung des Mühlwesens von 100 Pf. unangefeuchteter Frucht ordentlicher Weise mehr, als etwa 3 Pfund verstäuben können. Doch ich muß tiefer ins Detail gehen.

§ 47.

Früchte, welche auf den Speichern immer in freier durchziehender Luft liegen, und alle ihre Veränderungen sogerne annehmen, folglich bei anhaltender regnerischer Witterung, weich und gequollen, so wie bei an-

haltender Dürre, eine gewisse, aber nur zähe, hornigte, nie aber innerhalb des ersten Jahres, eine veste Härte annehmen; weil sie der Hizze der Sonnenstralen unmittelbar nicht ausgesezt sind, und immer durch die Nächte wieder abgekület werden, solten diese die Mühlsteine so sehr abnuzen, daß dieses Abnuzen als ein hinreichender Grund könte aufgestellt werden, gute, dürre, wolgehaltene Früchte, ehe sie gemahlen werden, anzufeuchten, und sie dadurch wieder in einen Zustand zu versezen, aus dem man sie nur mit Mühe und Kosten gezogen hat? — Und gesezt, ich liese dieses Anfeuchten bei 2 und mehrjährigen Früchten gelten, warum treibt man es denn aber bei allen, nur die ganz frische und milchigte Früchte ausgenommen? Ist denn das Getraide, zu allen Zeiten so dürr — den Steinen immer so gefährlich? Führt uns der Müller nicht damit auf die Gedanken, daß er durch das Anfeuchten, etwas anderes, als den Vorteil seiner Mahlkunten, und die Erhaltung seiner Mühlsteine suche?

§ 48.

Daß das Mehl sich zärter anfühlen lasse, wenn das Getraide vorher ist angefeuchtet

worden, welchen Vorteil hat der Mahlgast davon? Gibt es ihm auch mehr und besseres Brod? Rührt diese scheinbare Zartheit und Feinheit des Mehls nicht vielmehr, blos daher, weil das Mehl bei vorgängigem Anfeuchten des Körnchens, wegen der darin steckenden Feuchtigkeit, die es ganz durchdrungen hat, die Wärme der Mühlsteine leichter aufnahm, und seine vesten, leimartigen Theilchen durchdringen und auflösen liese? Geschieht diese Auflösung der nahrhaften Mehltheilchen nicht zu frühe, und hätte sie nicht erst bei dem Verbacken des Mehls mittelst des Sauerteiges, bewirkt werden sollen? Wer steht mir dafür, daß nicht diese zu frühe Entwickelung und Auflösung der edelsten und nahrhaftesten Mehltheilchen eine allzufrühe Gährung veranlasse, und meinem Mehl seine Hauptgüte benehme? -- Was befördert anders die Gährung, als Wärme und Feuchtigkeit? Und sind bei Erhizung der Mühlsteine diese beide, die Gährung befördernde Materien nicht vorhanden? Wer weiß übrigens nicht, daß jede Feuchtigkeit dem Mehle schädlich sei, und daß man nur dann erst gutes, schönes, auch gedeihliches Brod überkomme, wenn das Mehl, ehe man es verbackt, 5 bis 6 Wo-

chen alt geworden, mitlerweile oft umgerütelt und wohl ausgedrocknet worden ist? Also denn; mein lieber Meister Müller, lasse er mein Mehl nur immerhin sich etwas griesigt anfühlen, wir wollen es durch einen guten Sauerteig und tüchtiges Arbeiten bei dem Verbacken schon geschlachter machen.

Dieses Eindringen des Wassers in die feinen schleimigten Mehltheilchen, deren nachherige Erhizung und Auflösung, scheint mir (daß ich mich auch sorgfältigen Hausmüttern begreiflich mache) für die Güte unsers Mehls just von den nämlichen üblen Folgen zu seyn, wie das allzustarke Rösten der Kaffebohnen für den Kaffe, oder wie das Auffangen der Dünste bei dem Brandenweinbrennen für die, dadurch wenigstens auf ihren halben Werth herunter sinkende Früchte, die diese Dünste hergeben müssen — oder wie bei allzuwarm geschlagenem Oele. Das nahrhafte, wolschmäckende, geistische Wesen, der Kaffebohnen evaporirt; wir behalten blose Schlacken.; bei Früchten, blose — schlechtnährende, in eine Saft und Kraftlose Säuere übergegangene Heefe; und das Oel erhält einen unangenehmen strengen Geschmack. Buffon sagt irgendwo in seiner Histoire naturelle générale: „Die

Hize sei zwar nur flüchtig, und in Körpern die sie durchdringe, nie dauernd; sie hinterliese aber gleichwol in den durchdrungenen Körpern, viele fremde, ihnen nicht homogene Theile und in gröserer Quantität, als sie jenen Körper eigenthümliche Theilchen daraus vertrieben habe.„ Solte unser Mehl, wenn es zu sehr erhizt wird, nicht auch dieses Schicksal haben? Zuverläsig!

§ 49.

In dem 4ten und 6ten Punkte wird behauptet, bei unterlassenem Anfeuchten des Getraides, mahle sich das Mehl zuviel zusammen, und gebe zu wenig ins Gewicht. Dieses Vorgeben ist wahr und falsch, nachdem man es von einer Seite beurtheilt; falsch in Rücksicht auf den Mahlgast, wahr in Rücksicht auf die Person des Müllers. Leider durchkreuzt sich hier das Interesse Beider gar stark. Ich muß die Sache deutlicher machen.

Der Mahlgast verlangt von dem Müller, daß ihm dieser, nach Vergütung des gesezlichen Molters und Flugs, wieder die nämliche Pfundzal, in Mehl und Kleien zurückliefere, welche seine zur Mühl gebrachten

brachten Früchte drocken gewogen haben. Der Müller darf darwider nichts einwenden; denn dazu verbindet ihn das Landsgesez. Wenn nun aber dem Müller das Anfeuchten gänzlich untersagt ist, so muß ja der gute Mann, wenn nicht etwa die Luft ihm zu Hilfe kömt, und seinem drocknen Mehl etwas von ihrer Schwere mittheilet, alles bei dem lezten Stäubchen hergeben, was er aus dem Getraide an Mehl und Kleien erhalten hat; und er behielte für alle seine Mühe nichts als seinen Molter und die paar Pfunde Flug, die er in seiner Mühle zusammen kehrt; wohingegen es sich durch regelmäsiges, freilich bisweilen ein wenig zu reichlich ausgefallenes Anfeuchten der Frucht, immer so fürtreflich stellt, daß wenn er 10 Pf. Wasser aus seinem Mühlengraben über die dürren, ungemahlenen Früchte goß; er, nach vollendetem Abmahlen, zum wenigsten 6 Pfunde immer wieder findet, die er, wie billig, als eine Rekognition für seine 10 Pfund Wasser in Mehl sich ersezt, ohne daß sein Mahlgast bei erfolgtem Abwägen des Mehls und der Kleien, jemal auf den Gedanken geraten wäre, oder hätte geraten können, als wäre er von

dem Müller auch nur um ein einziges Loth verkürzt worden.

Daß diese 6 Pfund Wasser in das Kunten Mehlkasten nach und nach wieder eindrocknen, was kan der Müller dafür? Er hat ja dem Mahlgast sein Gewicht in schönem, weissen und extrazartem Mehle geliefert.

Also wäre denn das Vorgeben, daß unangefeuchtete Früchte sich allzustark zusammen mahlten, ganz wahr in Rücksicht auf den Müller, falsch aber in Rücksicht auf den Mahlgast, denn diesem kan und muß der Müller ohne einige Ausnahm, sein Gewicht liefern, oder der Müller ist ein Pfuscher, und sein Mühlwesen in einer schlechten Verfassung.

§ 50.

In dem 5ten Artickel geben die Müller vor, das Mehl würde bei unterlassenem Anfeuchten nicht so weiß, gewänne wegen der starken Erhizung zwischen den Steinen, eine grauliche, oft rötliche Farbe.

Wenn die Mühlsteine gehörig gestellt und regelmäsig geschärft sind; wenn der Beutel von der Feine ist, wie sie dem Mehl, das

gemahlen werden soll, gemäs ist; wenn der Beutel so gesteckt ist, daß das Schrot egal durch denselben paßirt; wenn der Müller nicht mehr Fruchtkörnchen zwischen die Steine laufen läßt, als das Verhältnis der Schärfe der Steine und die Schwere des Läufers erfordert, und wenn endlich die Frucht nicht zu feuchte ist; so kan, darf und wird keine Erhizung des Schrots statt finden. Läuft das Schrot zu warm durch den Beutel, so hat der Müller in einem, oder mehrern der vorberührten Punkte, gefehlt. Nach der Regel darf bei den ersten 3 bis 4 Zügen, das Schrot durchaus nicht warm oder gar heiß seyn. Findet sich aber dieses, so ist der Müller ein Faullenzer, der seine Steine nicht zur gehörigen Zeit schärft, oder er versteht seine Profeßion nicht, und ist daher von Rechtswegen schuldig, dergleichen verbrenntes Mehl selbst zu behalten, und den Mahlgast zu entschädigen.

Die Luft (und diese ist unter den Mühlsteinen in äuserster Aktivität) sagt Buffon, dient dem Feuer zur Nahrung, verbindet sich innigst mit ihm, und trit in seine Eigenschaft über. Das Wasser, das durch die Hize vermindert, und in Dünste verwandelt wird, nimmt die Eigenschaft einer sol-

chen Gattung von Luft an, die das Feuer, ebensowol als die Luft selbst, nährt. Jene Dünste, sagt er weiter an einem andern Orte, unterhalten und vermehren die Hize, wie gewönlich die Luft.

Solte dieses Raisonnement, nicht mein Vorgeben von der Gefährlichkeit und Schädlichkeit des Anfeuchtens in mehreres Licht sezen, besonders wenn man in Betracht ziehet, daß Wärme und Nässe die zwei einzigen Beförderungsmittel der Gährung sind, die durchaus ohne grosen Schaden nicht eher, als bei dem wirklichen Verbacken des Mehls gebraucht werden dürfen.

§ 51.

Daß durch das Anfeuchten des Getraides die äusere Schale desselben zähe werde, und sich daher von den Mehltheilchen leichter absondern, auch nicht so leicht zerreiben lasse; folglich auch das Mehl von Kleien reiner werde, wie in dem 7ten Punkte vorgegeben wird, läßt sich hören, und mag zum Theil wahr seyn. Da wir aber denn doch einmal, auch unter den feinsten Mehlsorten etwas Kleien haben und essen müssen, bisher auch immer, ohne unserer Gesundheit

zu schaden, gegessen haben; so mag uns der Müller immerhin unsere Früchte unangefeuchtet mahlen. Wir erhalten dadurch ein Mehl, das sich hält, gut und gedeihlich verbackt, und auch wolschmäckend ist. Wer inzwischen unter seinem Mehle nur die wenigst mögliche Kleien dulden will, wird an seinem Orte, das Mittel hierzu angezeigt finden.

§ 52.

Inzwischen fahre ich hier fort, die von den Müllern angenommene, und wol auch von gelehrten Oekonomen, wie Hr. von Butré, Dupont &c. stillschweigend für richtig anerkante Grundsäze, in Ansehung des Anfeuchtens, anzuzeigen und zu prüfen. Die Fragen: wann und wie muß angefeuchtet werden? sind nur noch zurück.

Die Frage: „Wann muß die Frucht angefeuchtet werden?„ beantworten die Müller so ungefähr:

1) Bei dürrer, 2 bis 3 Jahr alter Frucht.

2) In und gleich nach der Aernte; überhaupt bei ohnehin feuchtem Getraide darf nicht gefeuchtet werden.

3) Bei regnerischer Witterung im Herbste; desgleichen, wenn viel Wicken, Rade, Dort oder anderes dergleichen Gesäms unter der Frucht, und das Körnchen klein ist, nur wenig.

4) Am stärksten bei lange und stark anhaltendem Frost; aber in diesem Falle nur mit warmen Wasser.

5) Bei solchen Mahlgästen, die eine starke Haushaltung, oder einen starken Abgang haben, wie z. B. die Bäcker in Städten, kan wol, bei solchen aber, welche langsam Backen, und viele Frucht auf einmal mahlen lassen, weniger angefeuchtet werden.

6) Beißt das Fruchtkörnchen sich hart und hornigt, so ist die Frucht nicht genug gefeuchtet. Der Kern muß sich nach gehörigem Anfeuchten, etwas zähe, wie erweichtes Horn, aber doch noch derbe beissen, und etwas veste seyn. Nicht aber teigich, sonst ist er zuviel gefeuchtet. Hauptsächlich muß

7) Der Müller sorgfältig zu vermeiden suchen, daß das Getraide nach erfolg-

tem Anfeuchten, nicht wieder allzu-drocken werde, sonst verliert das Mehl seine helle Farbe.

Nachdem, was ich wider das Anfeuchten im ohnleztern Absaz gesagt habe, darf ich wol zu Beleuchtung dieser fortgesezten triefaugigen Müllersphilosophie, nichts weiters beifügen. Nur dieses kan ich mich nicht entschütten noch hieher zu sezen.

Nach Art. 2, scheinen die Müller doch zuzugeben, daß das Anfeuchten ohnehin feuchter Frucht nicht rätlich sei. — Warum? zeigen sie freilich nicht an; ich beantworte mir es aber so: " Weil die Müller „ ohnehin Mühe haben, aus feuchter „ Frucht unverbrenntes Mehl zu liefern. „

Auf den 5ten Art. Warum dürfen Früchte, von welchen das Mehl lange liegen bleiben soll, nicht so stark angefeuchtet werden? — " Weil das Mehl von angefeuchteten Früchten leicht verdirbt, wenn es „ lange liegen bleibt. „

Bäcker, welche dieses Büchelchen lesen, bitte ich diesen Umstand sich wohl zu merken.

Warum bei regnerischer Witterung nur ein wenig? — " Weil in dieser Zeit die Früchte „ ohnehin feuchte sind. „

§ 53.

Auf die Frage: "Wie muß die Frucht angefeuchtet werden?" kommen die Müller ungefähr darin überein, daß nach einer gewissen, unter ihnen angenommenen Regel, auf 100 Pfund dürrer Frucht, zwei Pfund Wasser, oder gegen eine halbe Mase, müsse genommen werden.

2) Bei kalter und drockner Witterung aber oft noch einmal soviel.

3) Bei feuchter, junger, unreiner Frucht, und anhaltendem Regenwetter, weniger.

4) Bei alter, dürrer, wolkonservirter und sauberer Frucht, stärker.

5) Bei heisser Witterung, hat man sich bei dem Anfeuchten wol in Acht zu nehmen.

6) Um Ostern, wenn das Getraide rein, vollkommen und drocken ist, 4 Pfund per 100, oft mehr, oft auch etwas weniger, je nachdem das Mehl früher oder später verbacken wird; denn sonst hält sich das Mehl über den Sommer nicht, und steht in Gefahr zu verderben.

7) Ohnehin feuchte Frucht, darf nicht angefeuchtet werden, sonst verbrennt das Mehl, und es geht auch zuviel ab, weil sie allzu oft muß aufgeschüttet werden. Das Mehl bekömt eine trübe Farbe, und das Brod fließt, schmäckt brandig und wird schlecht.

Man bemerkt unerinnert, wohin alles das Wortwerk der Müller, in Betref des Anfeuchtens ziele, und ich brauche weiter nichts anzuführen, als daß den Mahlgästen, zu Vergütung der grosen Gefahr des Anfeuchtens, selbst nach dem eignen Angeben der Müller, nichts weiters zu Theil wird, als

a) Von Kleien reineres,

b) zärteres, und

c) weisseres Mehl,

aber selbst dieser Vorteil, der noch dazu nur Blendwerk, ist im Grunde, wenn man ihn auch wirklich erhielte, so unbedeutend, daß ich veste auf meiner Meinung bestehe; es sei schädlich, gefährlich und unnüz, seine Früchte anfeuchten zu lassen.

§ 54.

Nach der Regel sollen auf 100 Pfund Getraide nur 2 Pfund Wasser zum Anfeuchten genommen werden. Wer steht mir aber dafür, daß der Müller nicht mehr nimmt? Wer die Probe machen will, wird finden, daß mit 2 Pfund Wasser 100 Pf. Früchte durchaus nicht so angefeuchtet werden können, daß sie die erforderliche Eigenschaft, wie sie § 52 No. 6 beschrieben sind, erhalten können. Jedes Körnchen muß dann doch wenigstens sein Tröpfchen Wasser haben. Und mit 2 Pfund lassen sich schwerlich 2,355,000 Körnchen, als soviel beiläufig 100 Pfund Korn enthalten, nach der gegebenen Regel, anfeuchten. Es ist höchst unwahrscheinlich, daß kaum 4 Pfund oder eine hiesige Mase hinreichen werden.

Die Müller messen das Wasser, welches sie zum Anfeuchten brauchen, nicht mit geeichten Maas- oder Schoppenblechen, sondern, weil es auf eine Kleinigkeit nicht ankomt, mit Gieskannen. Ein paar mehr oder weniger — was schadets? Minima non curat praetor.

§ 55.

Doch ich will im Durchschnitt von allen Graden der Dürre, nur 3 Pfund Wasser

auf das 100 Pfund Früchte annehmen, um mich gegen allen Verdacht der Uebertreibung sicher zu stellen. Von diesen 3 Pfunden soll während dem Mahlen 1 Pfund abgehen. Die übrige 2 Pfunde vom 100 müssen sich also im Gewichte des Mehls und der Kleien wieder finden. Hat diesen Ueberschuß der Mahlgast bisher auch erhalten, oder hat ihn der Müller pro studio & labore zu sich genommen? Ich habe in meinem Leben noch nicht einmal sagen hören, daß jemand mehr Mehl und Kleien aus der Mühl erhalten habe, als er hätte haben sollen. Der Müller ist verdächtig; wie will er sich rechtfertigen? Wer dieses etwa für eine Silbenstecherei hält, berechne einmal, was dieses unerlaubte Mühlenutile beträgt. Dem Müller, welcher eine Mühle von 2 Mahl- und einem Schälgange, und des Jahrs nur 325 Tage zu mahlen hat, tragen diese 2 Pfund per 100 Frucht 500 fl. über seine gesezliche Gebür ein. Und wer verliert sie? Unterthanen; wer gewinnt sie aber? der Müller, der ohnehin hohen Molter zieht.

Sei es dem aber, wie ihm wolle. Mir genügt es schon, das Publikum auf das

Anfeuchten der Frucht aufmerksam gemacht zu haben. Vielleicht veranlasse ich damit, daß die Mahlgäste die Unterlassung des Anfeuchtens wenigstens nicht mehr für gefährlich oder gar schädlich halten, und sich von den Müllern künftighin ihr Mehl unverkünstelt und unverdorben liefern lassen.

Achter Abschnitt.

Von dem Mahlgeschäfte insbesondere, und was dabei zu beobachten ist.

§ 56.

Der erste Zweck des Mahlens der Früchte ist die möglichst feine Zerreibung der in den Fruchtkörnchen enthaltenen Mehltheilchen; der zweite, die Absonderung dieser Mehltheilchen von den Kleien. Dieses geschieht durch den Beutel, jenes mittelst zweier Steine, wovon der obere dergestalt, auf dem unbeweglichliegenden untern Steine herumläuft, daß sich ihre entgegenstehende Flächen, so nahe sie sich auch sind und seyn müssen, um das Körnchen zu Staub zer-

malen zu können, nie berühren. Dieser heiset der Bodenstein, jener der Läufer.

§ 57.

Nach der Regel, welche Belidor angibt, sollen diese Steine auf ihrer sich entgegenstehenden Seite nicht ganz eben oder flach, sondern der Läufer solte gegen seinen Mittelpunkt zu ausgehölt, der Bodenstein hingegen, wiewol nicht in gleichem Verhältnisse mit dem Läufer, gegen sein Centrum erhaben seyn. Wenn der Durchmesser des Läufers 6 Schuhe beträgt, so muß die Vertiefung gegen seinen Mittelpunkt nicht stärker als 1 Zoll; der Bodenstein aber, nur um 9 Linien erhaben seyn, so daß sich um den Mittelpunkt zwischen beiden Steinen, noch ein leerer Raum von einem viertels Zolle findet.

Dieser zwischenraum muß sich allmählig und in dem Mase vermindern, wie derselbe der Peripherie der Steine näherkomt, dergestalt, daß die Fruchtkörnchen, welche durch die Oefnung zwischen die Steine herunterfallen, wenn sie sich dem zweiten Dritteile des halben Durchmessers der Steine, wohin sie durch die Gewalt des Umlaufs

gleichsam geschleudert worden, nähern, zerrieben werden, weil daselbst der Zwischenraum, kaum zwei Dritteile oder drei Vierteile von der Dicke eines Fruchtkörnchens beträgt.

Flach gehauene Steine, ohne diese Hölung um den Mittelpunkt, solten, besonders solche, welche die zarte Vestigkeit der Champagner Steine haben, in den Mühlen gar nicht geduldet werden. Sie mahlen zwar natürlicher Weise mehr, als holgehauene Steine, aber wegen Mangel der nötigen, durch den Luftwirbel bewirkt werdenden Külung, allzuwarm; und sind sie gar stumpf, so verbrennen sie die Frucht. Bei unsern rauhern Landsteinen ist der Mangel dieser Hölung von keiner Gefahr; weil bei ihrer tiefern und engern Schärfung die Erhizung nicht sobald erfolgt, und durch gehörige Unterhaltung der Schärfung gänzlich vermieden werden kan.

Die schleudernde Kraft des Läufers ist so stark, daß sie die Fruchtkörnchen von dem Mittelpunkte, wo sie herabfallen, gegen die Peripherie fortreisset, und dadurch bewirkt, daß sie sich zwischen die Steine eindrängen, und den Läufer, zumalen, wenn er schon ein wenig leicht und abgenuzt ist, solange gleichsam heben, bis sie zermalmet

sind. Je näher nun diese, immer weiter geschleudert werdende Körnchen, der Peripherie kommen, je reiner werden sie zerrieben, und endlich durch die sogenanten Schrenzen* nach der Oefnung des Beutelkastens, in den Beutel verschlagen, wo die zerriebene Mehltheilchen durch den sich stark bewegenden Beutel stäuben; die gröbern, noch nicht fein genug zermalmten aber vornen heraus in den Schrotkasten fallen.

* Gemeiniglich haben die Mühlsteine zwo dieser Schrenzen (Aushölungen) gegen einander über. Hin und wieder trift man deren auch drei an. Zwo sind hinlänglich, mehrere solten durch Polizeigeseze verboten werden, weil sie die Stäubung ohne Noth vermehren.

§ 58.

Eine der ersten und fürnehmsten Regeln, die ein sorgfältiger Müller immer genau beobachten muß, ist diese, daß er seine Mühlsteine nicht nur auf ein Haar zu stellen, sondern sich auch im Schärfen, Bevestigen und Richten derselben, so zu benehmen weis, daß der Läufer in seinem Zirkelraum sanft, stille und egal herumlaufe, aber nicht schwanke und rausche; sondern mit

mit seiner Unterfläche, besonders um die Gegend, wo sich die Flächen beider Steine am nächsten stehen, auf das genau möglichste gleichlaufen, so daß beide Steine nur ein Stück zu seyn scheinen.

§ 59.

Das Schärfen der Steine für die verschiedene Fruchtgattungen erfordert einen Unterschied. Weißfrüchte wollen eine tiefere und entferntere Schärfung; für Korn, Gerst und dergleichen Früchte aber müssen die Steine enger, auch nicht so tief geschärft seyn. In beiden Fällen aber muß die Schärfung in regulären, von dem Mittelpunkte nach der Peripherie ziehenden Stralen bestehen.

Ich finde nicht, daß diese Methode von unsern hierländischen Müllern beobachtet würde. Die Schärfung für einen Weißgang ist die nämliche, wie für die schwarze Früchte, alle zart, eng und so recht à l'aventure geschärft. Nur diesen einzigen Unterschied beobachten unsere Müller, wenn sie das Vermögen besizen, daß sie ihre Weißgänge mit Champagner, ihre übrigen Gänge aber mit Landsteinen versehen. Neulich traf ich einen Stein (es war ein Champagner) in

einer gut eingerichteten Mühle an, der Hölungen hatte, die so gros waren, daß wenigstens 2 Pfund Mehl darin möchten stecken können. Die Herren Commissaires, wel= im Nov. 1788 zu Nancy eine Mahlprobe gemacht haben, erklären nach ihrem Procès-verbal, p. 10: Diese Sorte von Steinen de mauvaise qualité, weil sie zuviel Mehl zurückhielten. Die meisten Champagnersteine, welche ich noch je gesehen habe, sind von dieser Art. Hin und wieder habens die Müller im Brauch, einige dieser Hölungen, wo sich ihrer zuviele im Steine fänden, mit einer gewissen Kütte auszufüllen. So verhielte es sich auch mit dem Bodenstein. Ich halte aber auf Steine dieser Beschaffenheit nichts. Diese tiefe Hölungen vermehren das Stäuben durch die Oefnung des Läufers; weil sie den regulären Windwirbel stöhren, den Mehlstaub nur aufstöbern und seinem Flug eine andere Richtung geben. Vielleicht möchten zwar diese Hölungen zur Külung des Schrots etwas beitragen, aber dafür gibts andere Mittel.

§ 60.

Die Eigenschaften guter Mühlsteine ist Zärte mit Vestigkeit verknüpft, damit sie die Schärfung halten, und kein Sand unter das Schrot komme. Im Durchmesser halten die Steine hiesiger Gegend von 3

bis 4 Schuhe, selten drüber. In der Dicke mißt der Läufer, wenn er neu ist, von 10 bis 18 Zoll. Von seiner Schwere hängt es hauptsächlich, neben einer guten Schärfung und einer hinreichenden Force des Wassers ab, ob in einer gewissen Zeit mehr oder weniger Frucht gemahlen werden kan. Champagnersteine halten öfters ihren Mann aus. Und sind sie endlich für einen Läufer zu leicht, so werden sie gemeiniglich zu Bodensteinen behauen, und so alsdann noch eine Zeitlang gebraucht.

Unsere Landsteine haben zwar bei weitem diese Dauer nicht, kosten aber auch nicht soviel, und mahlen, wenn auch nicht zärteres und von Kleien reineres, doch gedeihlicheres und wohlschmäckenderes Mehl, als die Champagner. Bei gehörig unterhaltener Schärfung ist man gegen alle Erhizung des Schrots sicher, was bei jungen Früchten so grosen Schaden thut — und bei Champagnersteinen unvermeidlich ist. Der Hauptvorzug dieser fremden Steine besteht darin, daß sie ein von Kleien reineres, mithin helleres Mehl geben; aber dies hellere und zärtere Mehl hat wirklich nicht allezeit die innere Güte, wie Mehl mit Landsteinen gemahlen, wenn es schon nicht so hell und zart als jenes ist.

Mag also der Mehlhändler immer die Champagnersteine apotheotisiren! Ich lobe mir die Landsteine und griesiges Mehl, und scheue das bischen Kleien nicht, die ich unter meinem Brode esse.

§ 61.

Damit das Schrot nicht zuviel erhizt werde, sagt Belidor, dürfe der Läufer in einer Minute mehr nicht als 60 mal herumlaufen. Je kleiner die Steine, desto enger ist gewönlich ihre Stellung, aber desto näher ist man auch der Gefahr der Erhizung des Schrots, und das um so gewisser, da kleine Steine auch verhältnismäsig bei gehöriger Gewalt des Wassers, öfter um ihre Achse laufen. Je kleiner die Steine, desto weniger kan auch Mehl gemahlen werden. Viele Mühlen hiesiger Gegend könten grösere Steine haben, wenn die Müller nicht der altväterischen Sitte zuviel anhiengen, und damit es dahinbringen, daß sie auf zween Gängen soviel mahlen könten, als auf ihren drei kleinen. Der mehrerwehnte Belidor sagt, in dem Abschnitt vom Mahl- und Mühlenwesen: In Frankreich könten auf einem Gange binnen 24 Stunden an

10,000 Pfund Mehl gemählen werden. Das ist aber ein bischen zu arg. Versteht er das vom Schroten, so könte man es ihm — wiewol doch noch nicht gänzlich gelten lassen. Freilich, sezt er hinzu, halten aber die Steine 5 bis 7 Schuh im Durchmesser, und der Läufer in der Dicke 18 Zoll.

Ein anderer gelehrter Franzose (M. de Butré, der Verfasser einer brochure, betitelt: Pain économique & examen de la mouture &c.) sagt: in Frankreich mahle man in 24 Stunden 20 Säcke, jeden zu 200 Pfund; in Schwaben hingegen nur 5 dergleichen Säcke, folglich nur 1000 Pf.; So stellt es sich auch in unsern hierländischen, gehörig eingerichteten Mühlen.

Noch am 4 November dieses J. (1789) habe ich in 12 Stunden 1172 Pfund zwar dürres, aber sehr unsauberes, mit Rade, Dort und Wicken angefülltes 1788er Korn auf 3 Gängen in 5 Zügen gemalen. Auf einem Gange würde ich also 36 Stunden nötig gehabt haben. Ein Gang mahlte demnach in einer Stunde 33 Pfund und in 24 Stunden an 800 Pfund Frucht, kommismäsig (das heißt auf 15 Pfund Kleien oder in 5 Zügen) aus. In 4 Zügen, oder auf 18 Pfund Kleien ausgemalen, würde man

also stündlich 40 Pfund und in 24 Stunden 960 Pfund Frucht mahlen können.

Das Schroten für die Bierbrauer oder Schweine und Pferde, erfordert nur den vierten Theil dieser Zeit, feineres Schrot aber wenigstens die Hälfte, wohl auch 3 Vierteile, je nachdem die Früchte dürr und die Steine gehörig geschärft sind oder nicht.

Nach einem Procès verbal vom November 1788, über eine auf Befehl des Parlements zu Nancy vorgenommene Mahlprobe, wurde in 50 Minuten 1 resal, welcher nach Abzug des droit de mouture 175 Pfund gewogen, in 50 Minuten gemahlen, oder vielmehr nur geschroten. In 24 Stunden könte man also auf dergleichen Mühlen über 5000 Pfund Frucht nach dieser Methode mahlen.

§ 62.

Da bei jedem Zuge (Aufschütten) das Getraide feiner zerrieben wird, so müssen natürlicher Weise auch die Steine jedesmal verhältnismäsig, aber nur bis zu demjenigen Punkte, sich näher zusammen gerückt werden, wo eine noch nähere Zusammenrückung den Steinen, die sich unmittelbar nicht berühren dürfen, schaden, oder eine

zu starke Erhizung veranlassen könte. Hier muß alsdann der Müller einhalten, und die Steine thun lassen, was sie können. Dieses stufenweise Zusammenrücken der Steine nennt der Müller: die Mühle stellen.

Dieses Mühlestellen ist die wichtigste Arbeit eines Müllers. Von ihr hängt hauptsächlich die mehr oder mindere Güte und Gedeihlichkeit des Mehls ab.

Bei nicht enger und gehöriger Stellung der Steine, bleibt das Schrot kühl — das Mehl wird weisser, und es gibt auch mehr, ein gedeihlicheres, gesunderes und wolschmäckenderes Brod. Sind hingegen die Steine stumpf, die Früchte feucht, so muß der Müller es damit zu zwingen suchen, daß er die Steine enger, als gewönlich, stellt, um das zermalmen der weichen Körnchen zu bewirken; aber, was könte dieses Falles anders folgen, als daß das Schrot, weil die geringe Vertiefung der stumpfen Schärfung nun vollends mit feuchtem Mehlstaube ausgefüllt ist, die Wirksamkeit der ohnehin durch die Hize verdünnten Luft gehemmt, der Erhizung völlig preis gegeben ist.

Diese Erhizung des Schrots, die ein verhältnismäsiges Verderbnis des Mehls

zur Folge hat, ist keinesweges eine natürliche und unvermeidliche Wirkung des Umlaufes der Steine, sondern ein Beweis der Nachläßigkeit des Müllers; denn die Erhizung bei feuchten Früchten zu verhindern, darf er nur seine Steine gehörig geschärft halten, und sie bei den ersten 3 bis 4 Zügen nicht so enge stellen. Freilich ist er in diesem Falle mit seinem Mehle so geschwind nicht fertig, und muß ein, auch wol zweimal mehr aufschütten; aber das Publikum, das dem Müller seine Arbeit theuer bezalt, ist berechtiget von dem Müller zu fordern, daß er sich Zeit zu dieser Arbeit nehme, und nicht drüber weghudele. — Bei dürren Früchten ist ordentlicher Weise gar keine Erhizung des Schrots zu befürchten, wenn anders der Müller die gehörig geschärften Steine ordentlich gestellt hat, und nicht etwa dadurch, daß er zuviel Schrot auf einmal in die Steine, oder zuviel Wasser auf den Gang laufen läßt, das Schrot aus Bosheit oder Schalkheit erhizen will. Ich wiederhole daher hier, in dem vesten Vertrauen der Gewisheit meiner Behauptung, daß so wenig bei feuchtem, als weit weniger bei gehörig dürrem Getraide, ohne daß der Müller

sich eines groben Fehlers schuldig machte, die so äuserst schädliche Erhizung des Schrots bei den ersten 4 Zügen statt haben könne oder dürfe.

Da die Steine selbst auch dann, wenn sie mit Sorgfalt gestellt sind; zumalen, wenn sie anfangen, ein wenig stumpf zu werden, sich leicht erhizen: so wäre es sehr gut, wenn der Müller von Polizeiwegen angehalten würde, seine Steine jedesmal nach 24 stündigen beständigem Mahlen, wenigstens eine Stunde, stillstehen zu lassen, die Zargen abzuheben, und sie so an der freien Luft sich abkülen zu lassen. Uebrigens rathe ich wolmeinend Jedem, welchem Mahlproben zu machen aufgetragen werden, jedesmal vorher die Steine selbsten zu visitiren, und, wenn sie nicht gehörig scharf wären, sie noch schärfen zu lassen. Und eben dieses empfehle ich den Bäckern oder Mehlhändlern, welche eine, etwas beträchtliche Partie Früchte zu vermahlen in die Mühle bringen.

§ 63.

In Frankreich bediente man sich vormals zweier Beutel; eines gröbern und eines feinern, zu Absonderung der feinen von der groben Kleien. Hier zu Lande aber nur

eines einzigen zu allen Zügen. Mittelst eines vorgespannten Ableiters oder Abraiters pflegen bei weissen Früchten, die grobe Kleien von den feinern abgeschieden zu werden. Eigentlich solte man für Weißfrüchte feinere Beutel einziehen, als für schwarze Brodfrüchte; man findet aber in den hierländischen Mühlen selten Beutel von verschiedener Sorte; fast alle sind so fein, daß man sie auch zu Weißfrüchten brauchen kan, und auch wirklich ohne Unterschied dazu braucht. Sonsten finden sich gewönlich in den Mühlen drei Sorten Beutel, feine, mittel, gröbere. Will nun der Müller drüber weghudeln, so darf er nur den groben Beutel einziehen, und er ist bald mit seinem Mehle fertig; denn je feiner der Beutel ist, je öfter muß aufgeschüttet werden, und desto mehr Arbeit hat der Müller, aber desto feiner werden auch die ersten Mehlsorten. Bei Stellung der Steine und Einziehung der Beutel muß immer ein gewisses, wenn gleich entfernteres Verhältnis, beobachtet werden.

§ 64.

Die Beschaffenheit des Beutels erkennet man an dem Schrot, welches der

Beutel auswirft. Das Schrot ist gleichsam der Barometer für die Müller und Sachkundigen. Es zeigt alle Fehler und Gebrechen an, die der Müller bei dem Vermahlen des Getraides begehen kan.

Sind die Steine stumpf und der Beutel allzu fein, so sind bei dem ersten Zuge die Getraidekörnchen nur gequetscht, oder grob gebrochen, und es läuft viel feiner Mehlstaub mit dem Schrot heraus, der durch den Beutel hätte stäuben sollen. Das Schrot beginnt warm zu werden. — Sind die Steine frisch geschärft und der Beutel ist zu fein, so wird das Schrot feiner zerrieben, und es finden sich viele, schon fein zerriebene Mehltheilchen unter dem Schrot. Das Schrot ist kühler als im ersten Falle. Das Mahlen geht zwar gut und geschwind von statten, aber bei der allzugrosen Feinheit des Beutels verliert der Mahlgast am Centner wenigstens 2 bis 3 Pfund. Dieser Verlust vermehrt sich dann noch, wenn die Steine stumpf sind, und deswegen eng gestellt werden müssen, um früher fertig zu werden. Der Mahlgast verliert in diesem Falle nicht nur im Gewicht; sein Mehl wird ihm auch verbrennt.

Sind die Steine stumpf und der Beutel grob, so ist das Schrot, welches der Beutel ausstößet, grobkörnigt, mit Mehlstaub nicht vermischt, aber warm. Der Mahlgast erhält ein grobgriesiges, und dabei mit vielen Kleien vermischtes, verbrenntes Mehl; denn stumpfe Steine müssen enger gestellt werden als gewönlich, um das Schrot zu zerreiben; geschieht aber dieses, so muß das Schrot natürlicher Weise erhizt werden.

Scharfe Steine und grobe Beutel führen nur faule Müller. Sie sind bald mit der Arbeit fertig. Das Mehl ist grobgriesig und mit vielen Kleien vermischt. Inzwischen ist dieses ein geringer oder vielmehr gar kein Schaden für arme Landleute, und für solche, welche die Kleien nicht scheuen; denn, wie ich schon anderwärts erwehnet habe, griesiges Mehl gibt gedeihliches Brod, wer seinen Sauerteig wohl zu führen weis, und beim Teigmachen seine Arme brauchen will. Die Kleien machen es zwar ein wenig rauh und schwarz, das schadet aber dem Landmann, der harte Arbeiten thun muß, und gut verdauet, an der Gesundheit nichts.

Bei gehöriger Feinheit der Beutel und Schärfe der Steine, ist das Schrot fein, aller Mahlstaub stäubet durch den Beutel,

und von Wärme wird nichts verspürt; besonders wenn die Frucht drocken war.

Hieraus wird man leicht die Ursache errathen, warum der Müller so oft an den Schrotkasten läuft, sich Schrot in die Hand laufen läßt und es sorgfältig besieht und befühlt.

§ 65.

Auch im Einziehen der Beutel wird von den Müllern oft gröblich gefehlt. Der Beutel muß so gestellt seyn, daß das Schrot egal, in sanftem Strohme, nicht aber stosend und stäubend in den Schrotkasten laufe. Läuft es aber ungleich, bald viel und bald weniger, so sackt sich das Schrot, und der Beutel ist entweder hinten zu tief, oder vornen zu hoch gestellt, und die Leichtigkeit der Stöse des Beutels, die das Durchstäuben bewirken, ist gehemmt.

§ 66.

In einer woleingerichteten und unterhaltenen Mühle, muß das Räder- und Triebwerk genau passen und in einander greifen. Ein unordentliches und allzustarkes Gekrächze Poltern, Klappern und Getöse

desselben ist ein sicherer Beweis eines vernachläsigten Mühlenwesens. Als ein Muster einer meisterhaften, beinahe unverbesserlichen Mühleneinrichtung kan ich die Irheimer Hauterische, und die Limbacher Kronische Mühle hier öffentlich nennen.

§ 67.

Wenn nun der Müller seinen Molter genommen, (s. 5 Abschnitt) die Frucht gepuzt, geschält (s. 3 u. 4 Abschnitt) oder geköpt (s. 6 Abschnitt) und der Mahlgang, nachdem er frisch geschärft ist, mittelst Aufschüttung einiger Kleien oder Spizen von Staub und Sand gereiniget, auch die Steine gehörig gestellt, die Beutel eingezogen und gerichtet hat; so werden die Fruchtkörnchen aufgeschüttet, und dieses, je nachdem man sie mehr oder minder scharf ausmahlen will, 4, 5, 6 — bei armen Landleuten, feinen Beuteln und feuchter Frucht, oder stumpfen Steinen, auch mehrmalen wiederholt, bis sich endlich die Kleien auf die vorgeschriebene Pfundzal vermindert haben. Bei wiederholtem Aufschütten werden die Steine succeßive enger gestellt; weil das Schrot immer feiner wird, wogegen aber auch jedesmal etwas mehr Schrot als das vorher=

gehende mal in die Seine gelassen wird. Nie dürfen oder können die Steine ohne Schaden für den Mahlgast zu enge gestellt werden, und es ist immer für ihn besser, wenn die Steine nicht allzunahe zusammengerückt sind. Wie sie gestellet sind, zeigt die Wärme des Schrots. Ein wolgeschärfter Stein, erfordert nie eine allzu enge Stellung. Ich wiederhole übrigens hier, daß die Steine durchaus so gestellt seyn müssen, daß das Schrot, wenigstens bei den ersten 3 bis 4 Zügen, kühl durch den Beutel laufe. Eine längere Kühlung ist selten zu bewirken, zumalen wenn den Steinen keine Zeit sich abzukühlen gelassen werden kan.

§ 68.

Nicht genug, daß die Erhizung der Steine, die durchaus unverzeihlich und gar nicht zu dulden ist, der Güte des Mehls einen grosen Abbruch thut; indem sie die nahrhafte, fette Theilchen des Getraidekörnchens auflöset und gleichsam verbrennt, die Hize vermindert auch die Quantität des Mehls, indem sie veranlaßt, daß die Zargen und Beutelkasten dergestalt schwizen, daß, wie ich schon öfters die Erfahrung habe, der ganze Beutelkasten auf allen

Seiten 2, 3 Linien dick mit Teig, der in dicken Tropfen an den Wänden hängt, überzogen ist. Feuchte Frucht, bei feuchter oder warmer Witterung gemahlen, bewirkt dieses Uebel unvermeidlich. Und man kan sich zum voraus versichert halten, daß man durch dieses Schwizen 2 bis 3 Procenten in Quantitate, in Qualitate hingegen um ein weit mehreres werde verkürzt werden. Von den Folgen der Erhizung an seinem Orte ein Mehreres.

§ 69.

Die Ursachen der starken Stäubung und des Abgangs sind mancherlei. Ich zeige sie, nebst den Mitteln, sie möglichst zu verhüten, unter einem besondern Abschnitte ausführlich an.

§ 70.

Je nachdem also die zumahlende Früchte dürr oder feuchte, die Steine scharf und wol gestellt, die Beutel fein oder grob sind, das Wasser stark oder schwach ist, oder je nachdem man das Getraide scharf oder nicht scharf will ausgemahlen haben, nach dem muß man auch das Schrot mehr oder weniger aufschütten lassen.

Der

Der erste Zug gibt das sogenannte Kernenmehl. Das Kernenmehl ist also dasjenige Mehl, welches bei dem erstmaligen Aufschütten durch den Beutel stäubt.

Bei dem zweiten Zuge wird dasjenige Schrot, welches bei dem erstmaligen Aufschütten nicht so fein zerrieben worden, daß es durch den Beutel hätte stäuben können, sondern durch den Beutel ausgestosen worden, wieder aufgeschüttet, und was bei diesem zweiten Zuge durch den Beutel stäubt, ist das erste Griesmehl.

Nachdem nun dieser erste Grieszug geschehen ist, so wird das durch den Beutel in den Schrotkasten gefallene, izt feinere, Schrot abermal aufgeschüttet, und was bei diesem dritten Zuge durch den Beutel stäubt, ist der

Zweite Grieszug.

Nun hat sich die Qualität des Schrots merklich vermindert; daher läßt man bei Weißfrüchten izt den Kasten leeren, und das Mehl von den folgenden Zügen separiren. Da sich aber unter dem Schrote, das izt, mit mehrerm Rechte, Kleien genennt

werden kan, noch immer Mehltheilchen finden, die, weil sie zu veste an dem zweiten feinern Kleienhäutchen ankleben, von den Steinen nicht gegriffen werden konten, so schüttet man diese vom 3ten Zuge übriggebliebene Kleien noch ein Viertesmal auf, und erhält dann ein in das Bräunliche fallendes Mehl, welches der dritte Grieszug ist.

Der fünfte Zug gibt nach der Regel das sogenannte Vollmehl.

Wer Vieh hält und seine Kleien selbst verfüttert, läßt es nun bei diesem fünften Zuge bewenden. Bäcker aber, und andere, welche ökonomischer denken, und das nun etwas wärmer gewordene Schrot nicht scheuen, lassen einen sechsten, auch wol siebenten Zug machen, und erhalten dabei ein Mehl, welches in nichts anderem besteht, als in pulverisirten Kleien. Ich heisse es Nachmehl.

Mit dem Gebrauche dieser beiden leztern Mehlsorten werden viele Sünden begangen; doch ich darf hier, wo ich blos vom Mahlen spreche, nicht moralisiren.

Bei Korn läßt man es bei dem dritten

Zuge noch nicht bewenden. Um es bis auf 18 Pfund Kleien auszumahlen, muß man gemeiniglich noch einen 4ten, auch wol 5ten Zug machen; zumalen, wenn die Frucht nicht ganz dürr ist, oder bei lang anhaltender regnerischen Witterung gemahlen wird.

Läßt man das Korn noch ein 5tesmal aufschütten, so vermindern sich bei dürren Früchten die Kleien, bis auf 13 bis 14 Pfund vom Malter, und dann ist es kommißmäsig ausgemahlen. Die Bäcker und Mehlhändler lassen zwar diesen 5ten, bei feuchter Frucht, wol auch nicht selten den 6ten Zug machen, beide aber von dem übrigen Mehle separiren.

§ 71.

Zum Beschlusse muß ich noch erinnern, daß bei den Weißfrüchten, diejenige grobe Kleien, welche bei den erstern Zügen durch den vorgespannten Abraiter von dem übrigen Schrote abgesondert worden, nebst demjenigen, was von dem Kippen oder Schälen, an Körntheilchen gesammlet worden, gewönlich mit dem Vollmehlzug auf-

geschüttet, von andern aber auch erst unter das Nachmehl vermahlt zu werden pflegen.

In Sachsen wird das Korn sechsmal aufgeschüttet, ohne das Kippen zu rechnen. Aus den ersten drei Gängen backen sie das weisse, aus dem Mehl von den drei übrigen Gängen aber, das schwarze Brod.

Neunter Abschnitt.

Von dem Mehl, in Rücksicht auf seine innere Güte.

§ 72.

Alle vorerwehnte Brodfrüchte, ohne Ausnahm, geben — versteht sich, jede nach ihrer Art — ein gutes, nahrhaftes, und bei dem Verbacken gedeihliches Mehl, wenn sie vorher von dem Unrath, Staub und fremden, theils wenig und schlechtes, theils gar kein Mehl — öfters nur Oel, enthaltenden Gesäms, gehörig gereiniget, auch bei dem Mahlen nicht verdorben worden sind.

Alte, dürre, wolgereinigte, wolgehaltene und dabei dünnhäutige Frucht, ist das

non plus ultra; sie gibt nicht nur das mehrste, sondern auch das beste Mehl. Je weiter sich nun das Wesen einer Frucht von diesem Gränzpunkte entfernet, je weniger innere Güte hat das daraus gemahlene Mehl, und je tiefer sinkt es seinem Wehrte nach herab. Ein, jenem Gränzpunkte ganz entgegengeseztes Verhältnis, ist bei solchen Früchten anzutreffen, welche jung, unrein, schlechtgehalten und dickhäutig sind; sie gehören in die allerniederste Klasse.

Diese veränderliche Güte der Früchte, ist nicht die Folge der Kultur, oder irgend ein Werk der Menschen; denn diese können nur Güte zerstöhren, nicht hervorbringen, sondern eine Wirkung der Witterung und anderer unvermeidlichen Zufälle, die wir nach unserm Wunsche nicht lenken können. — Der Müller, wär er auch der geschickteste, sorgfältigste und redlichste Mann, kan daher dem Mehle einer Frucht aus einer andern, jenem Gränzpunkte fernern Klasse, ohnmöglich die Güte des Mehls einer bessern Frucht verschaffen. — Was in seinem Vermögen steht, ist dieses, daß er uns das Mehl nicht schlechter liefert, als wir, vermöge

der Beschaffenheit unserer Frucht, von ihm zu fordern berechtiget sind. Wir müssen uns daher wol hüten, dem Müller alle Schuld aufzubürden, wenn unser Mehl sich zu einer Zeit nicht so gut, als zu einer andern verbacken läßt. Man examinire vorher seine Frucht genau, nach der in diesem Büchlein bereits gegebenen, oder noch gebenden Anleitung, und urtheile dann erst über das Mehl. Zum etusweiligen Behelf, bis man die Güte der Früchte einmal auf eine leichtere Weise beurtheilen zu lernen Gelegenheit findet, kan man den Grundsaz als sichern Maasstab annehmen: daß sich das Mehl zu seiner innern Güte, eben so verhalte, wie die ungemahlne Frucht zu ihrem Gewichte; oder deutlicher: je specifisch schwerer eine Frucht, desto besser; je specifisch leichter aber sie ist, desto schlechter muß das Mehl ausfallen. Mehl aus Korn, wovon das Malter 150 Pfund wägt, ist natürlich an 7 Procenten besser, als das Mehl aus einem Malter, welches nur 140 Pfund wägt rc. Das sicherstmögliche Hilfsmittel, die relative Güte sowol der Frucht, als des Mehls mathematisch zu bestimmen, ist daher unwidersprechlich die Wage.

§ 73.

Ob das Mehl in der Mühle verdorben worden, ist für den, der die Güte seiner Frucht richtig zu beurteilen weis, nicht schwer zu untersuchen und zu erkennen. Die äusere Kennzeichen eines meistermäsig gemahlenen Mehls sind, nebst mehrern, folgende: 1) Das Mehl muß fein griesig, 2) hellgelb von Farbe seyn, nicht aber ins bräunliche oder rötliche fallen; 3) darf es sich nicht wie Schnee zusammen ballen, sondern muß drocken und flüchtig seyn; 4) keinen üblen, brandigen oder sticksenden Geruch haben; 5) bei dem Verbacken vieles Wasser vertragen, und sich gleichwolen drocken und leicht ausbacken lassen. Das bestmögliche Mehl verträgt 3 Theile von vieren seines Gewichts, je weniger es daher bei dem Verbacken Wasser leidet, desto schlechter ist das Mehl.

§ 74.

Fühlt sich das Mehl sehr zart an, und seine Farbe fällt ein wenig in das Rötliche; so hat es der Müller zwischen den Steinen verbrennt, und es verträgt in diesem Falle kaum die Hälfte seines Gewichts an Wasser,

verbackt sich schlecht, und nebst dem, daß ein solches Mehl ein Merkliches weniger Brod gibt, hat das Brod auch einen widrigen, ekelhaften Geschmack; denn so, wie allzuwarmes, zum Teig genommenes Wasser, das Brod schwer, schwarz und sauer macht, von eben so schlimmen, und noch schlimmern Folgen ist die Erhizung des Schrots. Bei dürren Früchten ist diese Erhizung ein unverzeihlicher Fehler, weil es vermieden werden kan. Bei jungen, noch frischen Früchten hingegen, muß man diesen Fehler öfters paßiren lassen; zumalen, wenn man das Schärfen der Steine nicht hat abwarten wollen oder können.

§ 75.

Zartes und weisses Mehl ist blos eine Waare für den Mehlhändler, um damit die Käufer anzulocken, die, durch ein blindes Vorurteil verführt, die Haupteigenschaft eines guten Mehls in seiner Zärte und hellen Farbe zu finden glauben. In diesem Vorurteil liegt denn auch der Beweggrund, warum der Müller die Weißfrüchte anzufeuchten, und auf Champagnersteinen zu mahlen pflegt. Durch diesen Handgrif

erhält das Mehl jene verführerische Zärte und helle Weisse. Aber nie verträgt ein solches zarte und gleichsam gebleichte Mehl so vieles Wasser, oder verbackt sich so gedeihlich, und ist so nahrhaft, als etwas griesiges und weniger weisses Mehl.

Les meilleures farines, sagt Hr. von Butré in seinem Traktätchen, sur la mouture économique, p. 262, ne sont pas les plus blanches. Les meilleures tirent sur la couleur citron clair.

§ 76.

Das Mehl aus jungen, noch frischen Früchten, wird und kan nie griesig, folglich auch nie mit demselben Vorteile, wie Mehl aus ältern Früchten verbacken werden. Die Steine müssen bei dieser Frucht wohl geschärft gehalten, und nie zu enge gestellt werden; denn das Schrot von diesen Früchten erhizet sich, wegen der darin noch steckenden Feuchtigkeit, sehr leicht zwischen den Steinen; besonders wenn der Müller zuviel Körnchen auf einmal zwischen die Steine herabfallen läßt, und die Gewalt ihres Umtriebs nicht sorgfältig mäsiget. Beobachtet der Müller dieses nicht ge-

nau, und ist im Schärfen der Steine ein wenig nachläßig, oder stellet die Steine zu enge, um mit dem Mehle bald fertig zu seyn, so ist die Erhizung unvermeidlich. Die Folge dieser Erhizung ist anderwärts umständlich angeführt. Das Mehl, welches man bei diesen Umständen erhält, ist zwar, wenn die Erhizung nicht allzu unmäsig war, ein weisses, zartes, wie Schnee sich zusammenballendes Mehl, aber es verträgt nicht nur sehr wenig Wasser, flieset, gibt ein niederes, wässriches und unschmackhaftes, sondern auch am Centner 8 bis 10 Pfund weniger Brod; und hat man überdies nicht Sorge, das Mehl fleisig zu wenden, so steht man auch in Gefahr, es bald verdorben zu sehen. Von dieser Eigenschaft sind meistens alle Mehlsorten aus jungen Früchten; und die allerschönsten und besten verbacken sich bei weitem nicht so gut als das schlechteste Mehl aus schlechten, dabei aber dürren Früchten.

§ 77.

Richtig ist es zwar, daß das Mehl desto feiner, folglich auch von desto mehrerm innern Werthe ist, je weniger sich Kleien unter demselben finden; aber falsch ist es, daß sich dieses feine Mehl besser verbacken lasse,

als dasjenige, welches mit Kleien vermischt, oder schärfer ausgemahlen ist. Sichere Erfahrungen, solche, die ich selbst gemacht habe, lassen mir gar keinen Zweifel der Richtigkeit meines Angebens übrig. Wenn ich also in diesem Punkte von der allgemein herrschenden Meinung, von der Schädlichkeit der Kleien unter dem Brode, und ihrem schlimmen Einfluß auf die Gedeihlichkeit des Mehls, abgehe; so geschieht das aus Gründen, die jeder prüfen kan, wenn er will, und welche gewiß aufmerksame Bäcker schon längstens werden eingesehen haben.

Ich will hier einige dieser Erfahrungen anzeigen: vor einiger Zeit liese ich in der Absicht, sie allein zu verbacken, um über die Gedeihlichkeit des Mehls und die Güte des Brods selbsten richtig urtheilen zu können, das Kornmehl von den 3 ersten Zügen, von dem 4ten Zuge absondern, und erstere allein verbacken. Das Brod war zwar schön weiß und zart im Brosam, blieb aber etwas nieder und feuchte. Dieser Erfolg war wider meine Erwartung; ich glaubte hohes, wolgebackenes Brod zu erhalten, und ärgerte mich über meine fehlgeschlagene Hofnung. Ich stunde daher von meinem Vorhaben ab, und warf unter den Rest dieses feinern

Brodmehls eine Partie Kleienmehl von 12 bis 18 Pfund. Das aus dieser Mischung erhaltene Brod, fiel recht schön, hoch und luck im Brosam, nur etwas dunkler in der Farbe, aus; und ob es gleich etwas besser ausgebacken war als das vorige, so erhielte ich doch an 6-8 Pfund Brod aus dem Centner dieses schlechtern Mehls mehr.

Diesen Versuch wiederholte ich einigemal, und allemal mit gleichem Erfolge.

Aehnliche Versuche machte ich mit dem Mehl des ersten Grieszugs, welches das von Kleien reinste ist, und immer mit ähnlichem Erfolge. Noch neulich liese ich aus dem feinsten Griesmehle von alter guter Spelz einen Milchbrei kochen. Je länger man ihn kochte, desto dünner und wässricher ward der Brei. Nun nahm ich Mehl von einer schlechtern Sorte, dem 2ten und 3ten Grieszuge, und zwar von der nämlichen Frucht, liese abermal einen solchen Brei kochen; und siehe, je länger man ihn kochte, desto dicker wurde er.

Diese Versuche scheinen mir für meine Behauptung einer, mittelst Vermischung mit Kleien, leicht zu bewirkenden mehrern Gedeihlichkeit des Mehls, nicht sehr zwei-

felhaft. Die übrige, zum vollständigen Beweis etwa noch fehlende Erfahrungen, mögen wahrheitforschende Hauswirte suppliren.

Daß ich aber damit nicht gemeinet sei, dem feinen Griesmehle etwas von seinem innern Werthe zu rauben, versteht sich. Da dasselbe von allen Mehlsorten die wenigsten Kleien enthält, so ist es natürlicher Weise auch von verhältnismäsigem mehrern innern Werthe. Und gefiel es mir nicht, selbiges allein zu verbacken, was hinderte mich dasselbe, bessern Gedeihens wegen, mit Nachmehl oder feinen Kleien zu vermischen, und auf diese Art mit geringen Kosten und Mühe, so wie die Masse, also auch den darausziehendsn Nuzen, um ein Dritteil oder Vierteil zu vergrösern. (*)

*) Ces deux sortes (die zween ersten Züge) mêlées ensemble font de meilleur pain que &c., parce que ceux-ci ne sont que la portion la plus fine & la plus blanche, mais non la plus substantielle & la plus savoureuse. C'est le germe, qui faut mettre dans le pain, pour le faire beau; mais le germe ne peut être réduit en farine, que par un, ou même deux remoulages.

Avis au peuple, p. 261.

§ 78.

Je weniger der Müller aus einem Malter oder Centner guter Frucht an Mehl liefert, desto mehrern innern Werth solten ordentlicher Weise Mehl und Kleien haben; wenn er nicht ersteres oder leztere verfälscht und verwechselt, oder davon zurückbehalten hat; und umgekehrt, je mehr Mehl er liefert, desto mehr enthält dasselbe Kleien, und von so minderm innern Werthe sind so Mehl als Kleien. In beiden Fällen aber muß immer das Gewicht des Mehls und der Kleien zusammengenommen, das wahre Gewicht der Frucht ausmachen, wenn Molter und Flug davon abgekürzet worden sind. Hieraus folgt denn, daß je nachdem man von den Kleien weniger oder mehr gereinigtes Brod haben will, und je nachdem man die Kleien unter dem Mehle mehr oder weniger scheuet, man auch dem Müller das Ziel näher oder weiter sezen müsse, bis wohin er unsere Frucht auszumahlen hat.

Wer zum Beispiel ein sehr schönes Weißbrod essen wolte, lasse sich die drei ersten Züge von Waizen- oder Spelzenkerne besonders mahlen und backen. Die folgenden Züge aber bis auf 8 Pfund Kleien den

Centner ausgemahlen, und unter das ebenfalls bis auf 8 Pfund Kleien ausgemahlne Kornmehl geworfen, gibt ein schönes Gesindebrod, das an sich nahrhafter, und wolschmäckender, auch bei dem Verbacken weit gedeihlicher ist, als jenes feinere Weißbrod.

Die Vermischung mit dem Mehl verschiedener Fruchtgattungen, und aus verschiedenen Gegenden, hat oft einen sehr guten Effekt bei dem Brode.

Wer hingegen ein schönes, nahrhaftes und gesundes Kornbrod essen will, lasse sich die 4 ersten Züge separiren, oder, was meistentheils auf eines hinaus läuft, das Malter Korn, nach Abzug des Molters und Flugs, bis auf 16 Pfund, oder den Centner bis auf 11-12 Pf. Kleien ausmahlen. In diesem Falle erhält er ein schönes gelbes, und im Brosam zartes Brod; besonders, wenn er das Korn vorher hätte köppen (kippen) lassen. Freilich würde er sich dadurch um einige Pfund Mehl, auch bei dem Backen um 4-6 Pfund Brod verkürzen, dagegen aber auch sein Brod ohne allen Ekel geniesen können.

§ 79.

§ 79.

Völlig rein von Kleien kan uns der Müller kein Mehl liefern; und alle, bei dem so sehr angepriesenen Anfeuchten der Frucht, anzuwendenden Kunstgriffe, werden so lange vergeblich seyn und bleiben, als es bei unserer jezigen Mühleneinrichtung bleibt, und kein Genie ersteht, das selbige zu verbessern unternimmt. Man lese, was ich § 6 von der äusern Form und Beschaffenheit der Fruchtkörnchen geschrieben habe. Die Natur will nicht, wie es scheint, daß wir unser Brod ohne alle Kleien essen sollen; und ihr Urheber hatte vermuthlich dabei seine weise Absicht. Inzwischen würde es doch unbarmherzig gegen meine, für den Kleien allenfalls ekeln Leser gehandelt seyn, wenn ich sie ohne allen Unterricht lassen wolte, welche Maasregeln sie zu nehmen haben, um die wenigstmögliche Kleien, oder nicht mehr und nicht weniger Kleien unter ihrem Brode essen zu müssen, als sie über das von der Natur gesezte Quantum, darunter zu essen gutfinden werden.

Der Saz, daß das Mehl nur desto mehr Kleien enthalte, je öfter man die Früchte aufschütten läßt, ist zwar ganz richtig, je-

doch nur mit der Einschränkung, daß man erst bei dem zweiten Zuge, welches der erste Grieszug ist, zu zälen anfange, und den ersten Zug, in Ansehung seiner Reichhaltigkeit an Kleien, zwischen den zweiten und dritten Zug einschalte.

Unterstellt also die, in einem Malter Mehl befindliche Kleien von 5 Zügen, würden zu 100 Theile angenommen, so enthält von diesen 100 Theilen beiläufig, und zwar:

Das Kernenmehl, als der erste Zug . .	8	Theile
Das erste Griesmehl, als der 2te Zug	5	—
Das zweite Griesmehl, oder der 3te Zug	10	—
Der dritte Grieszug, oder 4te Zug .	15	—
Boll- und Nachmehl	62	—
	100	—

Je nachdem nun also der Liebhaber mehr oder weniger Kleien enthaltendes Brod haben will, nachdem darf er nur die verschiedenen Züge separiren oder vermischen lassen. Aber bei einem zwanzigsten Theil muß er stehen bleiben; denn von dem Genuß desselben kan sich selbst nicht der heilige Vater zu Rom losmachen; er müßte denn sein Brod aus seinem Schwingmehl verfertigen lassen,

welches aber viele unserer hierländischen Müller nicht machen können.

§ 80.

Nun noch eine nähere Beschreibung der relativen Güte der Mehlsorten, wie sie der Müller, nach der gegenwärtigen Einrichtung der Mühlen, bei den verschiedenen Zügen erhält und besonders liefern muß, wenn es gefordert wird, zur Bestätigung und Erläuterung desjenigen, was ich von dieser relativen Güte der verschiedenen Züge gesprochen habe.

Ich wähle zum Beispiel hier Waizen- oder Spelzenkerne, wiewol bei schwarzen Brodfrüchten das nämliche Verhältnis statt findet.

Das Kernenmehl ist dasjenige Mehl, welches bei dem erstmaligen Aufschütten der noch ganzen Fruchtkörnchen durch den Beutel in den Beutelkasten stäubt. Es komt zwar zum Theil aus dem Innern der bei diesem Zuge grobgriesig zermalmten Körnchen; da aber die Steine dabei auch die äusere Schale hin und wieder anreissen, so ist es begreiflich, daß und warum das Kernenmehl mehr Kleientheilchen enthalte, als der folgende

Erste Grieszug. Dieser Zug liefert das feinste, und von den Kleien reinste Mehl. Die Mehltheilchen, welche bei dem ersten Zuge nur grobgriesig zermalmet worden, leisten izt den Mühlsteinen weniger Widerstand, und lassen sich leichter zermalmen; wohingegen die äusere Schale, welcher der feine Gries auf mehrern Seiten noch anhängt, und die von Natur zäher ist, von den Steinen nicht so leicht gegriffen und zerrieben werden kan; sondern sich von den mürbern Mehltheilchen losreissen, und sofort durch den Windwirbel zwischen den Steinen, beinahe ganz unbeschädiget, nach dem Beutelkasten, wegblasen läßt. Daher rührt es dann, daß dieser erste Grieszug, der aus demjenigen Mehle besteht, das beinahe allein aus dem Innersten des Körnchens herausgenommen wird, die allerfeinste und weisseste Mehlsorte liefert.

Das Schrot, welches bei diesem zweiten Zuge der Beutel ausstöset, enthält schon um ein Gutes weniger, aber beinahe, wo nicht feinere, doch an und für sich bessere Mehltheilchen. Es besteht nun meistens in Schalenstückern, denen noch viele Mehltheilchen ankleben, und in wenigem, von Schalen ganz freiem, izt schon feiner zerriebenem Gries. Das Ge-

schäft dieses dritten, oder zweiten Gries-zuges, besteht also darin, jene der äusern Schale noch anklebende Mehltheilchen, von ihr abzusondern, sofort mit dem übrigen Griese zu zermalmen. Das Mehl dieses Zuges ist daher zwar immer noch ein weisses, aber doch kein so helles und von Kleien reines Mehl, als die vorherigen zween Züge; in Ansehung der Gedeihlichkeit und seines nahrhaften Wesens bei dem Verbacken hingegen, liefert derselbe das beste Mehl.

Nun hat die Quantität des Schrots sich merklich vermindert. Es enthält izt nur noch wenige, der feinern und zärtern Kleienschale anklebende, da und dort unter den Kleien sparsam versteckte Mehltheilchen. Inzwischen hat das Schrot noch eine stark ins Weisse fallende Farbe. Auch an dem, in den Beutelkasten gestäubten Mehle nimmt man noch keine, so sehr merlich ins Gelbe fallende Farbe wahr; daher schüttet man das vom 3ten Zuge übriggebliebene Schrot, zum viertenmale auf. Nun beginnt das durchstäubende Mehl in dem Kasten sich zu färben; denn die Kleien werden, durch die immer enger zusammengerückten Steine, izt stärker angegriffen, und müssen nun zur Vergröserung der Mehlmasse vieles bei-

tragen. Durch jene engere Stellung der Steine, ist der Luftwirbel stark gehemmt; die feine Kleien und der Mehlstaub haben alle Vertiefungen der Schärfung ausgefüllt und geebnet, und nun erhizt sich das Schrot. Die kühlere, mit Wassertheilchen geschwängerte Luft dringt ein; es entstehen Dünste, die das ohnehin warme Schrot noch mehr erhizen, ganz durchdringen und gleichsam rösten. Das durch die Kleien ohnehin schon gefärbte Mehl, wird dadurch noch bräunlicher, und überkömt einen brandigen Geruch, der je nachdem die Erhizung stärker oder schwächer ist, mehr oder minder stark ist. Manche werfen das Mehl dieses vierten, oder dritten Grieszuges noch zum Mehle der vorherigen Züge. Andere lassen ihn nach Umständen besonders fassen, und nennen das Mehl alsdann Vollmehl.

Das Schrot, welches der Beutel bei dem vierten Zuge ausgestosen hat, fällt izt stark ins Rötliche. Ist der Stein stumpf oder von Natur zart, wie der Champagner, so nimt man unter dem Schrote viele zusammengerollte Schalenstückchen wahr, welche noch Mehl in sich verschliesen, das darum von den Steinen nicht gegriffen werden konte, weil durch die Wärme und aufstei-

gende Dünste, alle Mehl- und Kleientheilchen sind erweicht und nachgiebiger worden; daher sie sich denn, anstatt sich zermalmen zu lassen, zusammenrollen, und dadurch die Steine hindern, das in ihnen verschlossene Mehl zu zerreiben. Inzwischen sind, auser solchen, doch noch immer Mehltheilchen vorhanden, die der Stein greift, und vollends zu Staube zerreibt. Freilich nicht, ohne zugleich auch die anhängende Kleienschale mit zu zermalmen.

Das Mehl dieses fünften Zuges, heiset bei denen, die ihn allein machen, und von den übrigen Zügen absondern lassen, Nachmehl; bei solchen, die einen 6ten Zug machen lassen aber, Vollmehl. Der Name Voll- oder Nachmehl hat also keine bestimmte und unveränderliche Bedeutung, sondern Vollmehl heißt insgemein der ohnleztere, Nachmehl aber der leztere Zug, ohne Rücksicht auf die Zal der gemachten Züge.

Was von diesem 5ten Zuge an Kleien übrig geblieben, ist für nichts bessers als für leere pulverisirte Kleien zu achten; denn das wenige, etwa darin noch steckende Mehl, hat von der Erhizung der Steine so vieles gelitten, daß es wirklich mehr nicht, als leere Kleien werth ist. Inzwischen werden diese

Kleien von manchen doch nach Umständen noch ein- auch zweimal aufgeschüttet — zu welchem Gebrauche, mag des Orts Polizei untersuchen, wenn sie es wissen will. Est modus in rebus, sunt certi denique fines.

§ 81.

Der Gebrauch oder die Bestimmung dieser vorbeschriebenen, ihrer innern Güte nach, merklich verschiedenen Mehlsorten, hängt in der Privatwirtschaft von der Willkühr und dem Gutfinden des Hauswirts ab. Wer kein sonderlicher Liebhaber von feinem Back- und Naschwerk ist, läßt sich etwa von dem Centner Kernen 10 bis 15 Pfund Mehl vom ersten Grieszuge, für jeweiliges feinere Backwerk absondern, das Mehl von den 4 übrigen Zügen vermischen, das Boll- und Nachmehl aber unter das Kornmehl werfen, und mit demselben verbacken.

Den Bäckern und Mehlhändlern hingegen sezt das Regulativ eines jeden Orts, in Ansehung des Gebrauchs dieser Mehlsorten, Maas und Ziel, die sie nicht überschreiten dürfen.

An verschiedenen Orten sind Bäcker und Mehlhändler gewönt, ihre Waizen- oder

Spelzenkerne sieben = manchmal 8 mal auf= schütten zu lassen. In diesem Falle machen sie von ihrem Mehl folgenden besondern Gebrauch:

Aus dem Kernenmehl und dem 3ten Grieszuge backen sie Lückwecke.

Aus dem ersten und 2ten Grieszuge, Milchbrödchen, Pallisaden, Eierweck und andere dergleichen feine Backwaaren.

Aus dem 5ten Zuge, 6 und 3 pfündiges Brod.

Den 6ten Zug werfen sie unter das Kornmehl, und das Mehl des lezten Zugs verbacken sie für ihre Schweine.

Mit dem Kornmehle pflegt es also gehalten zu werden:

Auf dem Lande wird das Korn meistentheils bis auf 6 = 8 Pf. das Malter ausgemahlen, und alle Züge werden untereinander gemischt.

Wegen eines wichtigen Fehlers, welcher in dem Mahlen der Früchte für die Landleute fast durchgehends begangen wird, beliebe man das nähere unter dem Abschnitte von den Kleien nachzulesen.

In den Städten.

Quot capita, tot sensus. Hier wird es so, dort anders gehalten. Fast durchgehends ist den Bäckern in den Regulativen vorgeschrieben, das Korn nicht schärfer als bis auf 15 : 18 Pfund Kleien ausmahlen zu lassen. Und gewiß ist es, daß sie nach diesem Fuse ein recht schönes Kornbrod liefern könten.

§ 82.

Wenn man erfahren will, ob viel oder wenig Kleien unter dem Mehle seien, so drücke man mit zwei oder drei Fingern das Mehl gelinde zusammen; man wird alsdann an der also zusammengedrückten Stelle, die im Mehle befindliche Kleienschalen ganz deutlich erblicken. So pflegen die Bäcker und Mehlhändler ihr Mehl zu probiren.

§ 83.

Junges Mehl verbackt sich schlecht, und wenn auch die Frucht gut, und ohne allen Tadel wäre gemahlen worden. Es muß erst durch und durch kühl geworden und ausgedrocknet seyn, ehe man über seine Güte si:

cher urtheilen kan. Und so gewiß es ist, daß in den Mühlen manches Mehl verdorben wird, so gewiß ist es aber auch, daß noch weit mehr in den Mehlkammern verdirbet. Will man sein Mehl wohl halten, so muß man es nicht nur in einer drocknen Kammer aufbewahren, sondern auch in den ersten 8 Tagen nach der Lieferung, besonders bei warmer oder feuchter Witterung, wenigstens des Tages einmal umrütteln. Je weniger Fehler bei dem Mahlen begangen worden, desto mehr wird das Mehl nach und nach in seiner Güte wachsen; und hättest du anfänglich nur 130 Pfund Brod aus einem Centner Mehl gebacken, so wirst du nach 6 Wochen, aus einem Centner, wenn du dein Mehl wolgehalten hast, 140 Pfund Brod und drüber erhalten.

Zehenter Abschnitt.

Von dem Mehl, in Rücksicht auf seine Quantität.

§ 84.

Das Gewicht der Frucht bestimmt nicht nur ihre innere Güte, sondern auch die Menge des daraus zu erwartenden Mehls. Eine Frucht ist nur in dem Mase mehlreich, als sie schwer in das Gewicht fällt, und je mehlreicher, desto schwerer ist sie. Dickhäutige Frucht ist leichter als dünnhäutige, daher auch weniger mehlreich. Schwer und dünnhäutig, dünnhäutig und mehlreich, oder schwer und mehlreich sind

Synonyma. Aus einem Malter oder Centner Korn, in den fetten Auen der rheinischen Pfalz gewachsen, eben so viel und so gutes Mehl zu erwarten, als aus einem Malter oder Centner Gebirgkorn, wäre eine Erwartung, die der Müller nicht erfüllen kan. Dickhäutige Frucht gibt viel Kleien, und wenig, auch an sich schlechteres Mehl. — Hat man also dem Müller bei dergleichen Früchten in Ansehung der Kleien, nicht das Ziel etwas weiter, als gewönlich, gesteckt; so ist derselbe gezwungen, das Schrot so oft aufzuschütten, bis sich das verlangte Gewicht in Kleien findet. Je öfter er aber dieses wiederholt, desto tiefer sinkt das Mehl in seiner innern Güte, oder mit desto mehrern Kleien wird es vermischt. Je weniger die Frucht ins Gewicht fällt, desto mehr Kleien und weniger Mehl hat man zu erwarten; ein Grundsaz der keinem Zweifel unterworfen ist.

§ 85.

Das Gewicht ist und bleibt also das einzige Hilfsmittel, sowol die Quantität des Mehls, als sein Verhältnis gegen die Kleien genau möglichst zu bestimmen. — Ich hätte, z. B., 2 Malter Korn da stehen, die ich

wolte mahlen lassen. Nun entstünde die Frage: bis auf wieviel Pfund Kleien ich sie wolte ausgemahlen haben, um aus beiden Maltern, Mehl von einerlei Güte zu erhalten. Ich wäge sie und finde 1 Malter 135, das andere aber 145 Pfund schwer, beides dürre, wolgereinigte Frucht. Da nun die Verschiedenheit im Gewichte deutlich zeigt, daß jenes eine dickkörnige, maste, dieses eine magere, kleinkörnige oder dünnhäutige Frucht ist; so muß ich natürlicher Weise, um aus beiden Maltern, Mehl von beiläufig einerlei Weisse zu erhalten, für jedes eine besondere Vorschrift geben. Ich befehle also dem Müller das 145 Pfund schwere Malter bis auf 15 Pfund, das 2te nur 135 Pfund wägende Malter aber, bis auf etwa 20 Pfund Kleien auszumahlen, und habe alsdann Hofnung, Mehl von einerlei Güte ungefähr zu erhalten. Ungefähr, sage ich wolbedächtlich; denn eines Theils habe ich noch keine Gelegenheit gehabt, die relative Güte des Mehls bei dergleichen, dem Gewichte nach so sehr verschiedenen Früchten, genau zu bestimmen, und andern Theils ist auch das Mehl aus dickhäutiger Frucht an und für sich immer schlechter, als das aus dünnhäutigem Getraide, wenn in der

Farbe beider Mehlsorten auch gleich nicht der geringste Unterschied zu bemerken wäre.

Wolte man also Frucht von so merklich verschiedener Güte, nach einem und demselben Fuse ausmahlen lassen, so würde man entweder zu wenig, und über die Vorschrift gutes, oder aber zuviel und wider unsern Willen zu scharf ausgemahlnes Mehl, erhalten.

In dem nämlichen Mase, als die Frucht leichter als gewönlich wägt, muß man auch das Gewicht der Kleien höher ansezen. Ein Malter Waizen 160 Pfund schwer, hat weniger und bessere Kleien, als 1 Malter, das nur 140 Pfund wägt.

Man pflegt in hiesiger Gegend die Frucht nach dem Gemäse zu kaufen und verkaufen, und beruhiget sich dabei, ohne jemal nur des Gewichts zu erwähnen, oder bei dem Kauf an eine Wage zu denken. Wieviel klüger] sind die Holländer, die ihre Früchte nur nach dem Gewichte erhandeln!

§ 86.

Unter den in Europa gebaut werdenden Brodfrüchten, ist kein anderer Unterschied, als in der äusern Kleienschale, die an ei-

nem Orte dicker, an dem andern aber dünner ist; im Ganzen beträgt aber dieser Unterschied in Mehl oder Kleien am Centner gewiß keine zwei Pfunde. — Ein lächerlicher Irrthum ist es daher, wenn man die Ursache der grosen Verschiedenheit in den Mahlregulativen, welche bei Bestimmung der Brodtaxe zum Grunde geleget worden, in der Verschiedenheit der Qualität der Früchte zu finden glaubt. Nur in der Unwissenheit oder Unachtsamkeit der Mahlprobedeputirten, und in dem Betrug gewissenloser Müller, oder in Früchten von ungleichen Jahrgängen liegt diese Ursache; denn wäre es möglich, Früchte aus allen Gegenden von Europa auf einer und derselben Mühle zu mahlen, so bin ich vest überzeugt, daß, wie erwehnt, der ganze Unterschied aufs höchste in 1 bis 2 Pfund Kleien bestehen wird, die man bei einigen Früchten weniger, bei andern mehr erhalten, im Ganzen aber gar keinen Unterschied finden dürfte. — Die Polizei des ganzen heiligen römischen Reichs und Europa's hätte mithin zur Berichtigung des Mahlregulativwesens ganz und gar nicht weiters zu thun, als zu untersuchen und zu bestimmen, wo dieses noch unentschieden wäre, wieviel vom

Malter

Malter oder Centner für Flug oder Abgang paßirt werden soll. Ist dieser Punkt gesezlich bestimmt, so kan jeder Hauswirt mit dem Müller sichere Abrechnung pflegen, und sich gegen alle Verkürzung, in Rücksicht auf die Quantität des Mehls, sicher stellen.

Wie mit dem Müller richtig abgerechnet werden könne, enthält § 37.

§ 87.

Vielleicht hielte man hin und wieder blos für einen wizigen Einfall, wenn behauptet wurde: die Frucht ehe sie gemahlen würde, müsse 1 Jahr — das Mehl, ehe es verbacken, 1 Monat — und das Brod, ehe es gegessen würde, 1 Tag alt seyn; aber es ist wirklich eine Wahrheit in der besten Form. Hr. von Bütre behauptet sogar, der Unterschied in dem Ertrage alter Früchte gegen junge, steige zuweilen auf den zehenten — sogar auch auf den 6ten Theil, den leztere in Mehl und Brod weniger, als erstere, abwürfen.

Ich will dieses Angeben durch eine, aufrichtige Beobachtung sich stüzende Berechnung beiläufig, so gut man es kan, zu begründen oder zu widerlegen suchen:

Wird junge Frucht gleich nach der Aernte gemahlen, so hat man wenigstens einen Abgang über das Regulativ, welche durch die unvermeidliche Erhizung und dadurch veranlaßt werdende Ausdünstung, in den Steinen, Zargen und Beutelkasten hängen bleiben, und sich in Teig verwandeln	3 P.	℔
In den Kleien bleibet stecken, welches wegen der Feuchtigkeit von selbigen gar nicht abzusondern ist	½	—
Die Kleien, welche bei dürren Früchten, ohne die Qualität des Mehls sonderlich zu vermindern, sich vermahlen lassen, folglich das Gewicht des Mehls vermehren, haben bei jungen Früchten eine ganz entgegengesezte Wirkung, weil sie sich nicht vermahlen lassen, mithin das Gewicht des Mehls vermindern, um wenigstens	1½	—
Belauf des Verlusts in Mehl an 100 Pfund junger Frucht	5 P.	℔
Aus 100 Pfund dürrer Frucht erhält man ded. ded. an gutem Mehle	80	—
Mithin aus junger frischer Frucht nur welches beiläufig mit mehrern Mahlproben übereinstimmt, worzu man aber gleichwol um etliche Monate ältere Früchte genommen hatte.	75	—

Wenn nun aus 100 Pfund Mehl von dürrem Korne an gutem Brode gebacken werden können	136 Pf.
so werfen jene 75 Pfund Mehl nur ab, an Brod	102 Pf.
Aus 100 Pfund Mehl aus junger, frischer Frucht können in den ersten 4 bis 6 Tagen nach dem Mahlen höchstens an schlechtem Brode nur 128 bis 130 Pfund, also aus 75 Pfund dieses Mehls nur gebacken werden	96 —
also weniger . .	6 —
welche in Mehl betragen	4 Pf. 16 L.
hierzu der Verlust bei dem Mahlen	5 —
Verlust auf 100 Pfund Frucht in Mehl überhaupt	9 Pf. 16 L.
welche in Frucht betragen. . . .	12 —
und in Brod beinahe	13 —

Des Hrn. von Butre Angeben ist also richtig. Und ich seze noch hinzu, daß man auch in der Qualität des Brodes einen beträchtlichen Verlust leide, der sich natürlicher Weise nicht anders verhält, als wie schönes, wolausgebackenes, gesundes und wolschmäckendes Brod, zum vesten, schwer verdaulichen, sauer oder süse und fade schmäckenden. Man beliebe hiernach den

Verlust in der Qualität zu berechnen. Ich glaube selbigen nicht sehr übersezt zu haben, wenn ich ihn oben beträchtlich nannte.

§ 88.

Ich muß noch tiefer in das Detail gehen. Nasse Jahre und nasse Aernten geben, weil die Natur für den edlern Theil der Früchte nicht viel thun konte, und die Sonnenwärme ihr köstliches Werk der Zeitigung unvollendet lassen mußte,

wenig und schlechtes Mehl, aber viele Kleien. Nasse Jahre und drockne Aernte,

ein besseres — auch mehreres Mehl; verhältnismäsig auch weniger Kleien.

Werden die Früchte von solchen Aernten auf den Speichern nicht sorgfältig behandelt, und öfters gewendet, so ist nichts gewisser, als daß sie; besonders, wenn der folgende Sommer warm würde, sticksend und von den Würmern werden angesteckt werden. Von dieser Beschaffenheit sind die 1789er Früchte gewesen.

Drockne Jahre aber feuchte Aernte geben

ein noch besseres — auch mehreres Mehl — weniger Kleien.

Drockne Jahre und drockne Aernten weniger Früchte aber vieles und köstliches Mehl. Kleien sehr wenig. Die Natur sorgte für den edlern Theil der Frucht.

Je nachdem also das Jahr und die Aernte drocken oder feuchte; der Boden, worauf die Frucht gebaut worden, schwer oder leicht, fett oder mager, hoch oder nieder gelegen; die Frucht und das Mehl alt oder jung — auf dem Speicher wohl oder schlecht konservirt worden ist, nach diesem Verhältnisse erhalten wir entweder vieles oder weniges, gutes oder schlechteres Mehl und Brod, wenn anders in der Mühle kein Fehler vorgegangen, und das Mehl nicht verdorben worden ist. Auf einen sichern Betrag in quali & quanto ist niemal sichere Rechnung zu machen.

Ich will es wagen, das ungefähre Verhältnis des Mehls, in Rücksicht auf seine Quantität, nach vorerwähnten Zufällen und Ereignissen zu bestimmen.

Angenommen, daß eine gewisse Quantität Fruchtkörnchen eines drocknen Jahres und einer drocknen Aernte, in einem Boden gebaut, wie ihn die Gattung Frucht eigentlich fordert, an Mehl abwirft . . . . 100 Pf.

in schlechtem Boden aber . . . . . . 95 Pf.

So dürfte die nämliche Quantität Frucht geben, in feuchten Jahren und feuchten Aernten

in gutem Boden 90

— schlechtem 85

In drocknen Jahren und nassen Aernten

in gutem Boden 98

— schlechtem 93

In nassen Jahren und drocknen Aernten

in gutem Boden 92

— schlechtem 87

Wolte man aber die Früchte schon zwischen der Aernte und Michaelis, wo sie nur erst gedroschen werden, zu Mehl mahlen lassen, so würde man, wenn das Spatjahr regnerisch gewesen wäre, noch 4 bis 5 Procenten in quantitate & qualitate weiter einbüsen.

§ 89.

Zum Beschluß dieses Abschnitts habe ich noch einen, nicht unwichtigen hierhergehörigen Punkt zu berühren. Auch wolgedürrte Frucht wird bisweilen bei dem Mahlen ein

wenig erwärmt, besonders bei kalter oder feuchter Früh- und Spatjahrswitterung. Erfolgt dieses, und man sezt das erwärmte Mehl in einem offenen Kasten eine viertel- oder halbe Stunde der Luft aus, wie es viele Müller im Brauch haben: so ballt sich das anfänglich drockene und stäubende Mehl, wie frischgefallener Schnee. Durch dieses Abkülen, eigentlicher aber, Einsaugen der feuchten Luft, muß sich natürlicher Weise das Gewicht des Mehls vermehren; und man thut daher wol, wenn man in solchen Jahrszeiten das Mehl erst 3 bis 4 Tage lang an einem drocknen Orte aufbewahrt, ehe man es wägt und mit dem Müller Abrechnung pflegt.

Es ist bekant, daß ein Körper alsdann specifisch schwerer wird, wenn seine Masse sich vermehrt, ohne seine körperliche Gröse zu verändern. Wenn nun Dünste oder mit Wassertheilchen geschwängerte Luft in die Zwischenräume des Mehls und dessen Theilchen, die durch vorhergegangene Erwärmung geleeret, oder doch mit einer feinern und leichtern Materie angefüllt waren, eindringen; so muß die Masse des Mehls, die dadurch körperlich nicht vergrösert worden, natürlicher Weise, specifisch schwerer werden. So unwichtig Manchem dieser Umstand

scheinen mag, so verdient er doch darum Rücksicht, weil die Müller mit demselben bekant sind; folglich ihn auch wol bisweilen zu benuzen suchen dürften.

Ein jüngeres Experiment (vom Christm. 1789) das ich wegen näherer Prüfung und Bestimmung dieser, durch das Einsaugen der Luft, an dem warmen Mehle — anfänglich nur vermutheten — Gewichtsvermehrung anstellte, überführte mich völlig von der Gewißheit jener Vermuthung, nicht nur, sondern ich fand bei diesem Versuche auch, daß dieser Zuwachs an dem Gewichte, eben nicht unwichtig ist. Bei einer Wärme des Mehls, die beiläufig derjenigen gleich komt, welche ich öfters an dem Schrote währendem Mahlen wahrgenommen habe, beläuft sich die Gewichtsvermehrung, nach einem stündigen Aussezen in die feuchte Luft, an dem Centner auf 5 Pfund 19 = 20 Loth. Es ist begreiflich, daß dieses Resultat sich mehrt und mindert, je nachdem die Wärme des Mehls stärker oder schwächer, oder die Luft mit mehr oder wenigern Wassertheilchen angefüllt ist.

Bei einer grösern Wärme und feuchtern Luft, verhielt sich das Gewicht des warmen Mehls zu dem kalten, wie 100 zu 109.

Ein Umstand, welcher, besonders bei Mahlproben, Attention verdienet, und den Bäckern und Mehlhändlern zur Beobachtung empfohlen wird.

Eilfter Abschnitt.

Einheimische und ausländische Mahlproben und Regulative mit Anmerkungen.

§ 90.

Die sichere Bestimmung, wieviel uns der Müller aus einer gewissen Quantität Frucht, an Mehl und Kleien zu liefern habe, beruht auf folgenden Punkten:

a) Ist der Müller verpflichtet, das nach richtiger Vergütung des in den Gesezen bestimmten Molters und Flugs, übrig bleibende Gewicht der Frucht in Mehl und Kleien zu liefern, oder ist ers nicht?

b) Hängt es von der Willkür des Mahlkunten ab, bis auf wieviele Pfund Kleien er seine Frucht wolle ausgemahlen haben, oder nicht?

c) Gesezt nun, der Müller hätte diese Verpflichtung wirklich auf sich, und müßte sich der Vorschrift des Mahlgastes fügen, ist er aber auch im Stande, ihr Genüge zu leisten?

Ich kan nicht anders, als diese Punkte bejahend beantworten; denn quoad a) enthalten alle Mühlen Erb- und Zeitbestände, die ich noch eingesehen habe, ausdrücklich: der Müller müsse sich mit dem hergebrachten Molter und Flug begnügen. (Manche, besonders ältere Erbbestände erwähnen nicht einmal des Flugs) Nach einigen steht auf der Verkürzung des Mahlgastes sogar der Verlust des Erbbestands. Mir scheint daher allerdings der Müller schuldig, was, nach Abzug jener gesezlichen Vergütung, übrig bleibt, bei dem Pfunde in Mehl und Kleien auszuliefern. Inzwischen muß, darf und kan es niemand, wenn er nicht auf eine andere Art will betrogen seyn, auf eine Kleinigkeit in dem Unterschiede in Mehl und Kleien ankommen; denn von

diesem Geseze läßt sich das nicht sagen, was bei vielen seine Anwendung findet: Lex sepit se difficultate abrogationis. Quoad b) Ob und daß es von der Willkür eines Mahlkunten abhänge, über sein Eigenthum nach Gutfinden zu disponiren, und in gegenwärtigem Falle, ob er seine Frucht bis auf 30, oder nur bis auf 5 Pfund wolle ausmahlen lassen, ist hoffentlich eine um so weniger zweifelhafte Sache, als quoad c) die Nichterfüllung dieser Vorschrift, entweder den Müller zum Pfuscher, oder zum sorglosen Manne machen würde, weil es ein leichtes ist, wenn der Müller sein Mühlwesen in Ordnung hält, mit geringem Abgang, das Gewicht der Kerne wieder in Mehl und Kleien zu finden; auch anderntheils es keine Kunst erfordert, das Schrot bis auf eine gewisse bestimmte Pfundzal an Kleien auszumahlen; indem der Müller das Schrot nur so oft aufgeschütten darf, bis er das bestimmte Kleienquantum erhält.

§ 91.

Haben demnach diese Punkte ihre gute Richtigkeit, was bliebe uns denn nun noch übrig, den Ertrag eines Malters oder Centners Fruchtkörnchen in Mehl und Kleien

sicher zu bestimmen? Worzu denn nun noch Mahlproben? — Forschen nach unbekanter Wahrheit, wenn diese Wahrheit am Tage liegt? Hat man etwa das Gesez, welches Molter und Flug genau bestimmt, aufheben, oder verbessern wollen? Das wolte man gewiß nicht; aber wofür denn Mahlproben; spähen nach Resultaten, die man, weil alle Säze des Rechnungsexempels bestimmt sind, mittelst des lieben, alten Einmaleins, auf die allerleichteste Weise finden kan?

Gesezt ich hätte dem Müller an Korn gegeben	840 Pf.
mit der Weisung, den Centner bis auf 6 Pfund Kleien auszumahlen; um nun zu erfahren, wieviel er mir daraus an Mehl und Kleien liefern müsse, so ziehe ich an dem Gewichte der Fruchtkörnchen ab	
1) den Gesezlichen Molter mit einem zwölftheil zu . . . . 70 Pf.	
2) Den nicht weniger in den Gesezen bestimmten Flug mit 3 Pfund vom Centner, jedoch nach Abzug des Molters, mit . . . 23 —	
3) Das von mir auf 6 Pfund vom Centner bestimmte Kleienquantum, nach ebenmäsigem Abzug des Molters, mit . . . . 46 —	
—— 139 —	

Nach Abzug dieser, auf bestimmten und richtig berechneten Säzen beruhenden Vergütung, muß der Müller mir an Mehl liefern . . . . 701 Pf.
Und an Kleien, wie oben zu ersehen 46 —

Nur solche Müller, die des Fortgenusses eines strafbaren Vorteils wegen, sich die Hände nicht gerne gebunden sehen, können hierwider etwas einzuwenden haben. Redliche Männer lassen sich dergleichen Abrechnungen nicht nur gerne gefallen, sondern sind, zu Bewährung ihrer Rechtschaffenheit, vielmehr noch immer dazu erbietig gewesen.

Wir bedürfen demnach wirklich keiner Mahlproben, wenigstens in der Rücksicht nicht, den Betrag der Frucht in Mehl und Kleien zu bestimmen.

§ 92.

Mir ziemt es nicht, und ferne sei es auch von mir, diejenigen eines lächerlichen oder zwecklosen Unternehmens beschuldigen zu wollen, welche bisher dergleichen Mahlproben, in der Absicht angeordnet haben, um ihre Mahlregulative und Brodtaxe zu berichtigen. Es gibt Fälle, die dergleichen

Versuche nötig machen. Vielleicht geschahe es auch hin und wieder in der sehr lobenswürdigen Absicht, denjenigen Punkt aufzusuchen, bis wohin eine Frucht ausgemahlen werden könne, um die Gesundheit des Publikums, bei einer allenfalsigen allzustarken Vermischung mit Kleien, keiner Gefahr auszusezen? — Die Verschiedenheit in den Grundsäzen, welche aus diesen Mahlproben sich zu Tage legen, beweißt freilich, daß auch dieser Punkt sehr verschieden beurteilt, von manchen vielleicht auch gar nicht beabsichtiget worden ist. Verschiedene andere dieser Mahlproben, insbesondere diejenige, welche der Verfasser auf höhern Befehl unternommen, hatten besondere kameralische Spekulationen zum Zweck. Der Erfolg bewiese, daß sie von gutem Nuzen waren.

Warum will uns aber der Verfasser hier dergleichen Mahlproben auftischen, möchten vielleicht einige meiner Leser fragen? — Dieses geschieht blos darum, um die grose Verschiedenheit in den Grundsäzen der Regulativmacher, ihr theils weites Verfehlen des Zwecks, — und die gemachte Fehler um so anschaulicher, auch endlich, um die Um- und Nebenwege sichtbar zu machen, welche man sie hin und wieder zu führen, zum Nach-

teil des Publikums sich unterstanden hat; und überdies habe ich auch noch so manches zu sagen, das ich an keinem bessern Orte, als bei den Mahlproben selbst, sagen kan.

Waizen.

Nach einer gedruckten Onolzbachischen Raite- oder Brod- und Mehltaxordnung wird auf 100 Pfund Waizen oder Kerne gerechnet:

An Semmelmehl	45 Pf.	Loth.
— Mittelmehl	22 —	6 —
— Nachmehl	9 —	16 —
— Kleien	14 —	23 —
— Flug	2 —	11 —
— Molter	6 —	8 —
	100 —	— —

Ohne den Molter besonders zu rechnen, kommen auf 100 Pfund Kerne.

An Semmelmehl	48 Pf.	
— Mittelmehl	23 —	24 Loth.
— Nachmehl	10 —	4 —
— Kleien	15 —	20 —
— Flug	2 —	16 —
	100 —	—

Nach einer Mahlprobe, welche im Junius 1777 zu Durlach mit schlechtem und unsauberm Waizen gemacht worden, stellte sich der Ertrag aus 100 Pf. dieser Frucht so:

Die drei ersten Züge	75 Pf.	— Loth.
An Nachmehl	4 —	8 —
— Kleien	12 —	16 —
— Abgang	2 —	— —
— Molter	6 —	8 —
	100 —	— —

Ohne Abzug des Molters aber so:

Die drei ersten Züge	80 Pf.	— Loth.
An Nachmehl	4 —	18 —
— Kleien	13 —	12 —
— Abgang	2 —	2 —
	100 —	— —

Bei einem zu Valenciennes im J. 1760 gemachten Mahlversuche, wurden auf 100 Pfund Waizen erhalten:

An Weißmehl	58 Pf.	24 Loth.
— Schwarzmehl	18 —	12 —
— Nachmehl und Kleien ..	21 —	16 —
— Abgang	1 —	12 —
	100 —	— —

Damal scheint die mouture économique noch unbekant gewesen zu seyn.

Der

Der französische Naturforscher Duhamel theilt uns eine Mahlprobe mit vom 3 Hornung 1765, nach selbiger erhielte man aus 100 Pfund Waizen

Aus den drei ersten Zügen . .	75 Pf.	= Loth.
Nachmehl und Kleien	22 —	24 —
Abgang	2 —	8 —
	100 —	= —

Im Jahr 1761 ließ der Lieutenant der Polizei zu Paris eine Mahlprobe machen, wobei er aus 100 Pfund Waizen erhielte:

Aus den drei ersten Zügen . .	77 Pf.	= Loth.
An Kleien und Nachmehl . .	19 —	24 —
— Abgang	3 —	8 —
	100 —	= —

Der Abgang ist bei dieser Probe gegen die vorhergehenden um ein halbes Pfund wenigstens zu stark ausgefallen.

Der in seiner Profeßion und in der mouture économique (ökonomischen Mahlen) in Frankreich berühmte Müller, Cesar Bucquet, machte 1761 zu Paris eine Mahlprobe, wobei er aus 100 Pfund Waizen erhielte:

An Mehl	83 Pf.	10 Loth.
— Kleien	13 —	10 —
— Abgaug	3 —	12 —
	100 —	: —

Oder ausschließlich des Molters

An Mehl	78 Pf.	3 Loth.
— Kleien	12 —	15 —
— Molter	6 —	8 —
— Abgang	3 —	6 —
	100 —	: —

Im Merz 1766 machte der Stadtrath zu ***b** eine legale Mahlprobe, und regulirte darnach den Brodtax. Derselbe erhielte aus 100 Pfund Waizen

An Weißmehl (vermutlich aus den 3 ersten Zügen	58 Pf.	12 Loth.
An Bollmehl	12 —	28 —
— Kleien	21 —	1 —
— Molter	6 —	8 —
— Abgang	1 —	15 —
	100 —	: —

Oder einschließlich des Molters.

An Weißmehl	62 Pf.	8 Loth.
— Bollmehl	13 —	24 —
— Kleien	22 —	14 —
— Abgang	1 —	18 —
	100 —	: —

Wenn die Kleien noch einmal aufgeschüttet, und bis etwa auf 15 Pfund wären ausgemahlen worden, so hätte diese Probe mögen gut und zweckmäsig seyn.

Unterm 19 und 20 Sept. 1785 wurde von dem Stadtmagistrat zu ***n mit dem Waizen (vermutlich war es neuer Waizen) eine Mahlprobe gemacht, in der Absicht, den Brodtax darauf zu gründen. Nachdem die Frucht vorher auf der Schälmühle war gereiniget worden, erhielte man aus 100 Pfund Kernen.

Aus den 3 ersten Zügen . . .	72 Pf.	14 Loth.
An Vollmehl	9 —	= —
— Kleien	15 —	18 —
— Abgang	3 —	= —
	100 —	= —

Man bemerkt unerinnert, daß der Betrag des Molters unter dem Mehl und Kleien begriffen ist.

Unterm 12 Merz 1783 machte der Verfasser auf höhern Befehl, eine Mahlprobe bei feuchter Witterung, und mit bekantlich schlechter 1782r Frucht, wobei folgendes Resultat erschiene:

Aus 100 Pfund Kernen.

An feinem Griesmehl	19 Pf.	11 Loth.
— Kernenmehl u. 2ter Grieszug	50 —	12 —
Aus dem 3ten Grieszug	7 —	25 —
Nachmehl	7 —	9 —
Kleien	12 —	20 —
Abgang	2 —	19 —
	100 —	, —

§ 93.

Vermöge eines Procès verbal des essais comparatifs de la valeur proportionelle du pain & du prix du blé, faits à Nancy, en exécution de l'arrêt du Parlement du 21 Octobre 1788, welche Essais im Nov. desselben Jahres, mit Zuziehung einiger Glieder der Akademie, gemacht worden, wurden 2 Resseaux Waizen, welche netto 374 Pfund gewogen, nach den Regeln der sogenanten mouture économique gemalen, und daraus folgendes Mehl erhalten:

An Mehl de la premiere fleur	214 Pf.	= Loth.
. . . . deuxieme fleur	58 —	16 —
Retraits. . . .	52 —	= —
Sons	32 —	16 —
Droit de mouture	15 —	26 —
Dechet	1 —	6 —
	374 —	= —

Thut auf 100 Pfund Waizen

Premiere fleur	57 Pf.	7 Loth.
Deuxieme fleur	15 —	21 —
Rettaits	13 —	29 —
Sons	8 —	22 —
Droit de mouture	4 —	7 —
Dechet	= —	10 —
	100 —	= —

Oder einschließlich des Molters.

Premiere fleur	59 Pf.	24 Loth.
Deuxieme fleur	16 —	11 —
Retraits	14 —	16 —
Sons	9 —	2 —
Dechet	= —	11 —
	100 —	= —

Bei 2 Reseaux, welche nach der allgemein in Frankreich üblichen Methode gemahlen worden, und nach gehöriger Säuberung netto gewogen haben . . . . 384 Pf.

stellte sich die Sache so:

Farines	218 Pf.	16 Loth.
Retraits	102 —	16 —
Sons	45 —	24 —
Droit de mouture . . .	15 —	26 —
Dechet	1 —	14 —
	384 —	= —

Thut auf 100 Pfund Waizen

An Mehl	56 Pf.	29	Loth.
.... Retraits	26 ...	22	....
.... Kleien	11 ...	30	....
.... Molter	4 ...	4	....
.... Abgang	... ...	11	....
	100 ...	...	....

Oder einschließlich des Molters.

An Mehl	59 Pf.	12	Loth.
.... Retraits	27 ...	27	....
.... Kleien	12 ...	14	....
.... Abgang	... ...	11	....
	100 ...	...	....

§ 94.

Wenn man nun nach diesen verschiedenen, größtentheils gesezmäsig, und wo dies auch nicht wäre, doch mit möglichster Genauigkeit gemachten Mahlproben, das Verhältnis des Mehls und der Kleien zu dem Gewichte der Frucht bestimmen wollte, so gut man es bei der nicht durchaus beobachteten Absonderung der Nachmehls von den Kleien, kan, so würde sich die Sache ohngefähr so stellen:

Aus 100 Pfund Waizen sind demnach einschließlich des Nachmehls und des Molters, gemahlen worden.

	Mehl Pf.—L.		Kleien Pf.—L.		Totum Pf.—L.	
Onolzbacher Fuß . . .	81	28	15	20	97	16
Durlacher Mahlprobe	84	18	13	12	97	30
Valenciennes	84	4	14	16	98	20
Probe des Duhamel .	83	...	14	24	97	24
. . . . Polizeilieuten.	82	...	14	24	96	24
. . . . C. Bucquet .	83	10	13	10	96	20
. . . . Magist. zu *b*	76	...	22	14	98	14
. . . . Magist. ***n	81	14	15	18	97	...
. . . . Verfassers . .	84	15	12	30	97	13
. . . . Parl. zu Nancy mouture économ.	90	19	9	2	99	21
. . . . desselben, nach der kbl. Methode.	87	7	12	14	99	21

§ 95.

Einige Anmerkungen über diese Mahlproben.

In Ansehung des geringen Mehlertrages zeichnen sich besonders aus:

Die Onolzbacher,

Des Magistrats zu **b**

— Magistrats zu ***n.

Bei der Onolzbacher Probe ist aber zu erinnern, daß man wahrscheinlich nur 4 Züge gemacht, und das Nachmehl unter den Kleien gelassen haben wird, wodurch die Quantität des Mehls notwenig vermindert werden mußte. Inzwischen ist sie mehr zum Vorteil der Brodkäufer, als die beiden andern stadträtlichen Mahlproben; weil sie den Centner Waizen bis auf etwa 15 Pf. Kleien will ausgemahlen haben.

Die **b* stadträthliche Mahlprobe ist sehr zum Nachtheil der Brodkäufer ausgefallen. Nach derselben sollen 100 Pfund Frucht nicht schärfer, als auf 22 Pfund 14 Loth Kleien ausgemahlen werden. Wenn es nun aber, wo nicht gewiß, doch sehr wahrscheinlich ist, daß die Bäcker noch einen, auch 2 Züge weiters machen lassen, und das Mehl davon, welches wirlich noch immer mehr werth ist, als Kornmehl, unter dieses leztere vermischen und mit verbacken: so hätte sich bei dieser Mahlprobe ohne Zweifel nach der Methode der Bäcker gerichtet, zum wenigsten ihnen doch die Waizenkleien etwas höher angerechnet, und auf diese Weise den Brodkäufern desfalls Ersaz gethan werden sollen. Soll das Publikum inzwischen, weil nun das Regulativ einmal da ist, und wol

nicht gerne wird abgeändert werden wollen, nicht sehr drunter leiden, so bleibt nichts übrig, als daß der Magistrat scharf darauf sehen läßt, daß die Bäcker ihren Waizen nicht schärfer ausmahlen lassen, als dieses Regulativ ihnen vorschreibt; welchen Falls aber die Bäcker bald um ein anderes Regulativ ansuchen werden; weil alsdann, und wenn sie nicht mehr wider das Regulativ sündigen dürfen, der Verlust für sie zu gros ist.

Bei der ***n stadträthlichen Probe, ist zu erinnern, daß sie ebenfalls nicht nach der Praxi gemacht worden; inzwischen ist sie ihr doch gemäser, als die vorhergehende. Und hätte das Reinigen der Frucht mittelst des Siebes, nicht aber auf der Schälmühle veranstaltet, auch die Frucht noch etwas schärfer ausgemahlen werden wollen: so ist gewiß, daß man den Mehlertrag ohnen einigen Schaden des Publikums um etliche Pfunde hätten vermehren können.

Bei des Verfassers Probe wurde der Waizen ebenfalls auf der Schälmühle geputzt, und man damit um etliche Pfund Fruchtkörnchen gebracht, die noch Mehl oder Kleien würden gegeben haben.

Soviel die Nanzier Mahlprobe betrift, wird man unerinnert bemerkt haben, daß besonders die nach den Regeln der mouture économique gemachte, die Königin aller hier eingerückten Proben ist. Gemeiniglich hält man das französische Mühlenwesen von schlechter Verfassung; hier legt sich das Gegentheil zu Tage. Schade, daß ich aus dem Proces verbal nicht mit Gewißheit zu bestimmen wagen darf, was man unter 1ste und 2te fleur wolle verstanden wissen. Unter Retraits wird wahrscheinlich der 3te Zug, so wie unter erstern der 1 u. 2te Zug zu verstehen seyn. Daß die Franzosen größere Beutel führen, als die Deutsche; auch ihre Steine gleich anfänglich enger stellen, als wir, läßt sich aus der Menge Mehls folgern, die ihnen der erste Zug geliefert hat. Da diese Probe wahrscheinlich an neuem, oder 1788r Waizen gemacht worden; so ist es nicht zweifelhaft, daß man an 3 bis 4 Pf. Mehl mehr würde erhalten haben, wenn man diese Probe erst um Ostern 1789 hätte unternehmen wollen.

Der Hr. von Butre sezt in seinem Traktat fur la mouture économique den Ertrag des Mehls auf 4 Fünftheile, und den der Kleien und des Abgangs auf 1 Fünftheil. Dies

Verhältnis komt der Wahrheit so ziemlich nahe, wie man aus der vorhergegangenen Berechnung ersehen kan. Und ich wolte fast rathen, dieses Verhältnis bei allen Tarregulativen hiesiger Gegend, zumalen bei solchen für beständig zum Grunde zu legen, wo man mehr auf weisses, als gutes Brod sieht. Alle fernere Mahlproben würden dieses Falles überflüßig gemacht, und die Bäcker nie zu klagen angereizet werden können.

§ 96.

Spelz.

Vorläufig muß ich erinnern, daß es hier nur die Frage von geschälter Spelze, oder von Spelzenkernen sei. Wie dieses Schälen geschieht, auch, wie sich das Gewicht der Spräu gegen die Kerne, oder gegen die Frucht selbst verhält, beliebe man unter dem besondern Abschnitt vom Schälen nachzulesen.

Nach einer Mahlprobe, welche Hr. von Butré am 12 Junius 1777 zu Durlach machte, erhielte derselbe verhältnismäsig aus 100 Pfund Spelzenkernen:

An Kernenmehl	29 Pf.	22 Loth
Aus den 3 ersten Grieszügen .	36 ...	9 ....
.... dem 4ten Grieszug	4 ...	10 ....
An Nachmehl	13 ...	....
.... Kleienmehl und Kleien . .	13 ...	3 ....
.... Flug	3 ...	20 ....
	100 ...	....

Die Stadt Durlach gründete anno 1770 ihren Brodtax auf folgende Berechnung:

Aus 100 Pfund Kernen

An Weißmehl	56 Pf.	12 Loth
.... schwarzem Mehl	28 ...	23 ....
	85 ...	3 ....

Bei einer zwoten Probe daselbst erschiene folgendes Resultat:

An Weißmehl	55 Pf.	28 Loth
.... schwarzem Mehl	30 ...	3 ....
	85 ...	31 ....

Bei einer dritten Probe daselbst:

An Weißmehl	60 Pf.	8 Loth
.... schwarzem Mehl	23 ...	....
	83 ...	8 ....

Bei einer vierten Mahlprobe im Jahr 1773 und 1774 zu Durlach gemacht.

Aus 100 Pfund Kernen

An Weißmehl	45 Pf.	7 Loth
.... schwarzem Mehl	39 ...	13 ....
	84 ...	20 ....

Bei einer fünften Probe, am 23 Junius 1777 daselbst, aus 100 Pfund Kernen:

Aus dem 1, 2 u. 3ten Zug	36 Pf.	3 Loth
.... 4, 5 u. 6ten	46 ...	23 ....
	82 ...	26 ....

Bei einer Mahlprobe, welche der Verfasser im Merz 1783 auf höhern Befehl machte, worzu aber nur 48 Pfund 15 Loth Spelzenkerne genommen werden konten, stellte sich der Ertrag, einschließlich des Molters, also:

An Kernenmehl	19 Pf.	12 Loth
.... feinem Griesmehl	8 ...	12 ...,
Aus dem 2ten Grieszug . . .	11 ...	12 ....
An Kleien	5 ...	28 ....
.... Abgang	3 ...	15 ....
	48 ...	15 ....

Beträgt auf 100 Pfund Kerne:

Die 3 ersten Züge	80 Pf.	24 Loth
An Kleien	12 ...	4 ....
... Abgang	7 ...	4 ....
	100 ...	....

§ 97.

Ungeachtet bei den wenigsten dieser Spelzenmahlproben weder die Kleien noch der Abgang bemerkt ist, so ist doch daraus zu bemerken, daß das Verhältnis zwischen Frucht und Mehl ohngefähr das nämliche wie bei Waizenkernen, und der Unterschied unter beiderlei Gattung Früchte, in diesem Punkte unbedeutend ist.

§ 98.

Bei des Verfassers Mahlprobe wird man bemerkt haben, daß der Flug, welcher p. Cent etwa zu 3 Pfund angenommen werden kan, sich auf 7 Pfund 4 Loth belaufe. Dieser unmäsige Flug und Abgang rührt aber theils von der allzugeringen Quantität der gemahlnen Kerne, welche sich, wie erwähnt, nur auf 48 Pf. 15 Loth beliefe, theils von den geheimen Kunstgriffen der Müller zu

Vermehrung der Verstäubung her, die ich damals noch nicht so genau kante. Die zu viel verstäubte 4 Pfund (soviel kan man wenigstens annehmen) würden Mehl und Kleien um soviel vermehrt haben; folglich würde mein Resultat dem der übrigen Proben nicht nur gleichgekommen seyn, sondern selbige noch vielmehr übertroffen haben. Ein zweiter Fehler war dieser, daß ich die Kleien nicht ein viertesmal aufschütten liese. Sie enthielten noch zu viele Mehltheilchen, die mir wenigstens noch einige Pfunde gutes Nachmehl würden gegeben haben.

§ 99.

Korn.

In dem Onolzbachischen ist bei Regulirung des Brod- und Mehltaxes folgende Mahlprobe zum Grund gelegt worden.

Auf 100 Pfund.

An Mehl	85 Pf.	22 Loth
.... Kleien	5 ...	22 ....
.... Abgang	2 ...	12 ....
.... Molter	6 ...	8 ....
	100 ...	... .

Einschließlich des Molters aber, oder ohne solchen abzuziehen.

An Mehl	91 Pf.	12 Loth
.... Kleien	6 ...	3 ....
.... Abgang	2 ...	17 ....
	100 ...	....

Dieser Fuß ist für das Publikum so besonders vorteilhaft, daß, wenn ich nicht eine mit dem marggräflichen Stempel bezeichnete, von einem marggräflichen Kammerrath mir überschickte Raiteordnung für Müller, Becken und Melbere (Bäcker und Mehlhändler) vor mir liegen hätte, und sie mithin nicht für authentisch halten müßte, ich meinen Augen kaum trauen möchte. Entweder ist das Korn in dortiger Gegend vorzüglich dünnhäutig und mehlreich, oder die Bauern lassen es sehr scharf ausmahlen. Nach der Beschaffenheit des hiesigen Korns, solten gegen 6 Pfund an dem Betrag des Mehls gestrichen, und dem der Kleien beigeschlagen werden. Viele unserer hiesigländischen Bauern essen freilich auch kein besseres Brod, und sind doch dabei gesund und stark. Vielleicht würde die Polizei hiesiger Gegend auch nicht übel thun, wenn sie um den Preis des Brodes

möglichst

möglichst zu vermindern, neben einem bessern, auch dieses geringere Brod für die ärmste Klasse von Käufern zulassen wolte. (Man siehe deswegen den Abschnitt von den Kleien!)

§ 100.

Nach der Mahlprobe, welche der Magistrat zu **b** im Merz 1776 machte, und worauf er sofort den Brodtax gründete, stellte sich der Ertrag aus 100 Pfund Korn folgender Masen:

An Mehl	69 Pf.	4 Loth
.... Kleien	21 ...	28 ....
.... Molter	6 ...	8 ....
.... Abgang	2 ...	24 ....
	100 ...	꞉ ....

Einschlieslich des Molters aber so:

An Mehl	73 Pf.	24 Loth
.... Kleien	23 ...	10 ....
.... Abgang	2 ...	30 ....
	100 ...	꞉ ....

Mit dieser Probe verhält es sich beinahe eben so, wie mit der Waizenprobe, wovon

oben S. 162 gesprochen worden. Das schwarze Brod ist das erste und vornehmste Bedürfnis der Armen, und ihre tägliche Speise. Solten diese Leute nicht herzlich zufrieden seyn, wenn man die Frucht um zehen Procenten schärfer ausmahlen liese, um auch verhältnismäsig ihnen das Brod wolfeiler verschaffen zu können. Ihre armen Mitbürger, so lange sie eigene Früchte haben — ja sogar Reichere auf dem Lande, essen kein besseres Brod; aus welchem Grunde solte man dann für die, welche es kaufen müssen, besseres wollen backen lassen, und welchen Beruf hätte die Polizei mehr für den Gaumen, als für den Beutel der Armen zu sorgen? Der Vorteil der Bäcker bliebe der nämliche — das heißt: der billige Vorteil; denn, daß sie bisher das Korn etwas schärfer haben ausmahlen, und das schlechtere Mehl, dem Regulativ zuwider, bisweilen mit verbacken lassen, war ohne Zweifel kein billiger Vorteil; ungeachtet es ihnen sehr wohl zu verzeihen ist, daß sie jenes, für Menschen noch geniesbare Mehl, nicht haben mit dem Viehe verfüttern wollen.

§ 101.

Von dem Magistrat zu ***n sind bei Berechnung des Brodtaxes folgende Säze unterstellt worden:

Ein Malter Korn wägt		136 Pf.
Hieran gehen ab		
für Molter	12 Pf.	
.... Flug und Abgang	4 ...	
.... Kleien	18 ...	
.... Mehl	102 ...	
		136 ...

Das ist aber, wie ich oben § 37 erwähnte, irrig gerechnet; denn die Observanz oder das Gesez sagt, daß 1) der 12te Theil zu Molter, und 2) vom ganzen Malter Frucht 4 Pfund für Flug und Abgang sollten vergütet werden. Diesemnach hätte also gerechnet werden sollen:

Das Malter Korn wägt		136 Pf. L.
Hieran geht ab		
a) Ein Zwölftheil Molter mit	11 Pf. 11 L.	
b) Flug u. Abgang, nach Abzug 1 zwölftheils . . .	3 ... 21 ..	
c) An Kleien nach gleichem Abzug	16 ... 16 ..	
		31 .. 16
An Mehl zu liefern . . .		104 .. 16

Beträgt per 100 Pfund Korn, einschlieslich des Molters:

An Mehl	83 Pf.	27 Loth
.... Kleien	13 ...	8 ....
.... Abgang	2 ...	29 ....
	100 ...	= ....

Um den Bäcker in den Stand zu sezen, immer schönes Kornbrod zu liefern, hat man vestgesezt, daß er das Malter Korn nicht schärfer, als auf 18 Pfund, oder den Centner auf 13 Pfund 8 Loth ausmahlen lassen solle. Dies Brod ist aber für den armen Kornbrodkäufer noch immer allzuschön, und ihrem Verdienste nicht gemäs. Man beliebe nachzulesen, was ich in dem vorhergehendem § über diesen Punkt gesagt habe.

Und überdies passen 18 Pfund Kleien per Malter gar nicht recht mit der täglichen Praxi. Ist die Frucht dürr, so braucht man sie nur 4 mal aufzuschütten, um das Malter bis auf 14 = 15 Pfund auszumahlen; ist sie aber noch frisch, so muß man sie, um nur 15 Pfund Kleien zu erhalten 5 mal aufschütten. Wie oft muß man sie also aufschütten um 18 Pfund Kleien herauszubrin-

gen? Oder soll man die Hälfte respekt. 4 u. 5 mal aufschütten, und die andere Hälfte noch voller Mehltheilchen lassen? Die Geseze müssen der Praxi anpassen, wenn ihre Uebertretung soll bestraft werden können. Daher geschahe es denn auch, daß die Bäcker ihr Korn immer zu 14 : 15 Pfund per Malter ausmahlen, den lezten Zug jedoch immer separiren liesen. Welchen Gebrauch sie aber von diesem Nachmehle gemacht haben, davon bin ich zwar erwehnter Masen nicht verläsig unterrichtet; aber besser wäre es gewesen, sie hätten es unter das Brodmehl werfen dürfen. Das Brod würde wolfeiler geworden seyn, und die Armen würden Gott für das gute und wolfeile Brod gedankt haben. Brod bis auf 15 Pfund Kleien ausgemahlen (man sehe nur unser Commisbrod!) ist gewiß schön, und nahrhaft und, wo auch nicht besser als Bäckerbrod — doch durchaus um ein Merkliches besser, als das Brod armer Landleute. Warum solte man daher Mehl mit den Schweinen verfüttern, das dem Menschen noch so nahrhaft und nüzlich ist? Der Bäcker würde bei einer Verminderung der Kleien nichts verlieren — eher noch gewinnen.

§ 102.

Hr. von Butre erhielte bei einer am 11 Junius 1777 zu Durlach gemachten Mahlprobe.

Aus 100 Pfund Korn.

An Mehl	....	73 Pf.	17 Loth
.... Kleien	....	14 ...	25 ....
.... Molter	....	7 ...	17 ....
.... Abgang	....	4 ...	5 ....

oder einschlieslich des Molters

An Mehl	....	79 Pf.	17 Loth
.... Kleien	....	15 ...	31 ....
.... Abgang	....	4 ...	16 ....
		100 ...	... .

Hr. von Butre sagt, der Zweck dieser Mahlprobe wäre dahingegangen, vieles und möglichst gutes Mehl aus dem Korn zu erhalten. Er wolte nach Cesar Bucquets Methode mahlen, und daraus sogenantes pain économique backen; erreichte aber seinen Zweck nicht völlig. Er hätte, um selbigen zu erreichen, die Kleien noch einmal aufschütten lassen sollen, wodurch sich ihre Quantität um 4 bis 5 Pfund per Centner würde vermindert, und jene des Mehls ver-

mehrt haben. Wahrscheinlich war bei dieser Probe ein allzufeiner Beutel eingesteckt; er würde sonsten nicht so vielen Abgang gehabt haben. Ohne diesen vermuthlichen Fehler hätte er aus dem Centner Korn an 86 Pf. Mehl erhalten können.

§ 103.

Der Verfasser machte mehrere Proben. Hier folgt das Resultat einiger der Aeltesten und Jüngsten.

Im März 1783 in der Niederauerbacher Mühle.

Aus 100 Pfund Korn.

An Mehl		77 Pf.	– L.
.... Kleien		10 ...	16 ...
.... Abgang auf der Schälmühle	1 3 L.		
.... bei dem Mahlen	3 2 ..		
		4 ...	5 ...
.... Molter 1 Zwölftheil		8 ...	11 ...
		100 ...	... ...

oder einschlieslich des Molters:

An Mehl	84 Pf.	L.
.... Kleien	11 ...	14 ...
.... Abg. bei dem Säub. u. Mahlen	4 ...	18 ...
	100 ...	... ...

Der Fehler, welcher bei dieser Probe begangen worden, ist dieser, daß man das Korn über die Schälmühle laufen lassen, weil es sehr unsauber war; man hätte es nur mit dem Siebe reinigen sollen, und würde dann wenigstens $1\frac{1}{2}$ Pfund in Mehl oder Kleien mehr erhalten haben.

§ 104.

Meine glücklichste Probe ist diejenige, welche ich in dem nämlichen Monate 1783 in der Niederhauser Mühle machte. Der Müller behauptet aber auch allgemein den Ruhm der Rechtschaffenheit; und dieser allein — nicht meiner allenfallsigen bessern Aufsicht gebührt die Ehre des Vorzugs, die ich dieser Probe vor allen andern gebe.

Aus 100 Pfund Korn 1782r Gewächs.

An Mehl	79 Pf.	21	Loth
.... Kleien	8 ...	16	....
.... Flug	3 ...	16	....
.... Molter 1 Zwölftheil . .	8 ...	11	....
	100 ...	...	....

Oder einschlieslich des des Molters:

An Mehl	86 Pf.	29	Loth
.... Kleien	9 ...	9	....
.... Flug	3 ...	26	....
	100 ...	...	....

Die Frucht wurde 5 mal aufgeschüttet, sehr kühl gemahlen, und gab ein zwar etwas weniges schwarzes, aber gleichwol schönes Brod. Das Mehl verbackte sich recht wohl. Ich erklärte damal das daraus gebackne Brod, für ein ächtes und warhaftes pain économique. Der Abgang fiel etwas stärker aus, als ich erwartet hatte, weil das Wasser zu schwach und ungleich war.

§ 105.

Im November 1789 machte ich auf höchsten Befehl eine Mahlprobe in der hiesigen Stadtmühle, an altem, aber sehr schlechten, und von dem Wurm angefressenen Korne, in dem Kurpfälzischen Amte Wolfstein gewachsen. Ich erhielte

Aus 100 Pfund Korn

An Mehl in 4 Zügen	72 Pf.	6 Loth	
.... Kleien	13 ...	6	
.... Flug und Abgang	5 ...	... .	
.... Unrath, welcher ausgeraitet worden	1 ...	10	
.... Molter	8 ...	10	
	100 ...	... .	

Einschlieslich des Molters aber:

An Mehl	78 Pf.	24	Loth
.... Kleien	14 ...	12	....
.... Flug und Abgang	5 ...	14	....
.... Unrath	1 ...	14	....
	100 ...	...	....

Ich war angewiesen, diese Frucht nach dem Regulativ der Bäcker, d. i. auf 18 Pf. Kleien auszumahlen. Der Müller verfehlte aber dieses Ziel, wie ich zum voraus befürchtet hatte. " Wer könte es auch immer so genau treffen? erwiederte er mir. Diese Probe hat übrigens noch mehrere und beträchtliche Fehler. 1) Machte ich bei dieser Probe zum erstenmal die Erfahrung, wie es eigentlich zugehe, wenn die Frucht (nach dem gewönlichen Ausdruck der Müller) zusammen gemahlen wird. Die Steine waren stumpf, enggestellt, und es war zu viel Wasser in den Gang gelassen; auch 2) der Beutel übel gesteckt, und verursachte eine übermäsige Stäubung. Daher geschah es denn auch, daß man an 12 Centner Korn, über den gewönlichen Fuß, das heißt, nach Vergütung des Molters und Flugs, etliche und 30 Pfund im Gewichte verlor; wie man aus der nachfolgenden Probe ersehen

kan, welche mit der nämlichen Quantität und Qualität Korn in einer andern Mühle ist gemacht worden.

§ 106.

In der Ixheimer Mühle, zwei Tage nach der vorhergehenden Probe.

Man erhielte aus 100 Pfund Korn:

An Mehl in 5 Zügen	74 Pf.	9 Loth
.... Kleien	11 ...	20 ....
.... Flug.	4 ...	8 ....
.... Molter	8 ...	11 ....
.... ausgeraitetem Unrath . .	1 ...	16 ....
	100 ...	... .

Oder einschlieslich des Molters:

An Mehl	81 Pf.	2 Loth
.... Kleien	12 ...	22 ....
.... Flug	4 ...	20 ....
.... Unrath	1 ...	20 ....
	100 ...	... .

§ 107.

Am 10 und 11 Nov. (1789) wurden in der Niederauerbacher Mühle 6 Malter jun=

ges, und noch feuchtes 1789er Korn gemahlen, wobei sich das Verhältnis gegen 100 Pfund Frucht also stellte:

An ausgeraitetem Unrath ...	... Pf.	24 Loth
.... Molter ...	8	... 11 ....
.... Flug und Abgang ...	3	... 28 ....
.... Kleien ...	10	... 15 ....
.... Mehl in 5 Zügen ...	76	... 18 ....
	100	... ...

Einschlieslich des Molters aber:

An Unrath ...	... Pf.	26 Loth
.... Flug und Abgang ...	4	... 7 ....
.... Kleien ...	11	... 14 ....
.... Mehl ...	83	... 17 ....
	100	... ...

Bei einer zwoten Mahlprobe daselbst, an der nämlichen frischen, aber etwas feuchtern Frucht.

An Unrath ...	... Pf.	15 Loth
.... Molter ...	8	... 11 ....
.... Abgang und Flug ...	3	... 15 ....
.... Kleien ...	11	... 28 ....
.... Mehl in 6 Zügen ...	75	... 27 ....

Mit Einschluß des Molters aber stellte sich das Verhältnis so:

An Unrath	... Pf.	16	Loth
.... Flug und Abgang	3 ...	26	....
.... Kleien	12 ...	30	....
.... Mehl	82 ...	24	....
	100 ...	...	....

Die erste, den Tag vorher in dieser Mühle gemachte Probe, fiel also etwas besser aus, als die zwote. Dieses hat aber in dem folgenden Umstande seinen Grund: Weil ich baldmöglichst fertig zu werden wünschte, liese ich am ersten Tage, nur 258 Pfund Korn aufschütten, und stellte, wegen Schwäche des Wassers, den zweiten Gang zu, um die force des ersten zu vermehren. Nach 7 Stunden waren die 258 Pf. gut, und, was mich wunderte — kühl gemahlen. Der Stein war erst frisch geschärft, und ein inländischer, bekanlich etwas rauher Stein. Bei der Probe des folgenden Tages brauchte ich, um noch eher fertig zu werden, auch den zweiten Mahlgang. Es glückte mir aber gar nicht, ohngeachtet der Läufer dieses zweiten Gangs, den Tag vorher expresse in dieser Absicht war geschärft worden. Das Wasser war für zween Gänge zu schwach. Und weil der Bodenstein des 2ten Gangs ein Cham-

pagner ist, der nur selten geschärft zu werden pflegt, so grif er die feuchte Fruchtkörnchen nicht genug an, sondern quetschte sie nur. Dadurch vermehrte sich der Abgang nicht allein, sondern ich brachte auch mit dieser Probe, die doch nur an 4 Malter Frucht gemacht worden, an $12\frac{1}{2}$ Stunde zu, indem die Frucht 6mal mußte aufgeschüttet werden. Inzwischen erhielte ich doch ein recht gutes Mehl. Den Umstand darf ich zu erinnern nicht vergessen, daß, da der Beutelkasten, die Zargen und Steine, ungeachtet der Gang ziemlich kühl gieng, bei dieser noch feuchter Frucht, zu schwizen anfiengen, wir wenigstens 2 Pf. Mehl eingebüset haben, das in grösen teigigen Tropfen an den Wänden und hin und wieder sich angehängt hatte. Ueberhaupt mahlt sich junge, noch nicht dürre Frucht gar nicht gut aus; und bei aller Mühe und mehrmaligem Aufschütten, bleiben dennoch viele Mehltheilchen in den nicht minder feuchten und zusammengerollten Kleien hängen, die von selbigen nicht abgesondert werden können. Polizeivorsteher oder Stadtmagistrate thun daher nicht wohl, wenn sie auf den Ertrag junger, noch frischer Früchte ihre Brodtaxe gründen.

§ 108.

Dem Schiflicker Müller gaben wir auf Treu und Glauben 4 Malter von dem nämlichen Korn zu mahlen, wovon die lezt-vorhergehende Mahlprobe auf der Niederauerbacher Mühle war gemacht worden. Nach 4 Tagen lieferte er von dem Malter, welches 129 Pfund gewogen,

An Mehl	100 Pf.	16 Loth
... Molter	10 ...	24 ....
.... Flug und Abgang . . .	3 ...	24 ....
Den Rest in Kleien mit . . .	14 ...	... .

thut per Centner

An Mehl	77 Pf.	29 Loth
.... Kleien	10 ...	28 ....
.... Molter	8 ...	11 ....
.... Flug	2 ...	28 ....
	100 ...	... .

Oder einschlieslich des Molters:

An Flug und Abgang . . .	3 Pf.	5 Loth
.... Mehl	84 ...	31 ....
.... Kleien	11 ...	28 ....
	100 ...	... .

Dieser Müller hat mithin das mehrste, und, was ich nicht vermuthete, auch das

beste Mehl von alle den Müllern geliefert, welche junge Früchte gemahlen haben. Die Ursache dieser Erscheinung glaube ich, neben der Gewissenhaftigkeit des Müllers, auch darin zu finden, daß bei dem schwachen Wasser dieser oberschlächtigen Mühle, auch keine Erhizung der Steine Plaz greifen, folglich auch in den Steinen und dem Beutelkasten nichts hängen bleiben konte; welches daraus sich zu Tage zu legen scheint, daß das Mehl griesig war, und sich vorzüglich gut verbacken liese.

§ 109.

Am 19 Nov. liese man dem Unterauerbacher Müller 10 Malter junges, noch feuchtes, aber dünnhäutiges Korn, aus dem Oberamt Lichtenberg abliefern, und gab ihm die Weisung, daß er, nach Vergütung des herkomlichen Molters und Flugs, den Rest in Mehl und Kleien liefern müsse. Er versprach es zwar, konte aber nicht Wort halten; indem ihm im Ganzen 9 Pfund fehlten, welchen stärkern Abgang er allein den Folgen der noch feuchten Frucht beimase, worin ich ihm auch, durch meine eigene Augen überzeugt, beiflüchten muß. Die Rechnung stellte sich so:

Das

Das Malter dieses Korns wog . . . . . 135 Pf.
daraus wurden erhalten

An Mehl	99 Pf.	23 L.
.... Kleien	18 ...	17 ..
.... Molter	11 ...	8 ..
.... Unrath	... ...	30 ..
.... Flug und Abgang	4 ...	18 ..
		135 ....

Thut per 100 Pfund

An Mehl	73 Pf.	28 Loth
.... Kleien	13 ...	24 ....
.... Molter.	8 ...	11 ....
.... Flug	3 ...	11 ....
.... Unrath	... ...	22 ....

Und einschlieslich des Molters:

An Mehl	80 Pf.	19 Loth
.... Kleien	15 ...	... .
.... Flug	3 ...	21 ....
.... Unrath	... ...	24 ....
	100 ...	... .

Das Versehen, welches der Müller bei dem Mahlen dieser Frucht begienge, bestund darin, daß er das Malter, anstatt es auf 18 Pfund Kleien auszumahlen, welches von 11 Zwölftheilen nur 16 Pfund 16 Loth beträgt, bis auf 18 Pfund 17 Loth ausge=

mahlen, mithin an 2 Pfund Kleien per Malter zuviel geliefert hat. Andernfalls würden wir von jedem Malter 101 Pfund 23 Loth Mehl, und verhältnismäsig weniger Kleien erhalten haben.

§ 110.

Unterm 30 Nov. wurden auf der Niederauerbacher Mühle abermal 10 Malter altes, von den Würmern zwar angefressenes aber sehr dürres, im Durchschnitt $136\frac{3}{5}$ Pfund per Malter wägendes Korn, welches im Oberamt Lautern gewachsen, gemahlen, und aus dem Malter erhalten:

An Mehl	107 Pf.	19 Loth
.... Kleien	15 ...	19 ....
.... Molter	11 ...	$10\frac{3}{4}$ ....
.... Unrath, Wurmfraß . .	1 ...	12 ....
.... Flug und Abgang . . .	... ...	$22\frac{1}{2}$ ....
	136 ...	19 ....

betragen per 100 Pfund:

An Mehl	78 Pf.	24 Loth
.... Kleien	11 ...	11 ....
.... Molter	8 ...	10 ....
.... Unrath rc.	1 ...	1 ....
.... Flug	... ...	18 ....
	100 ...	... .

Oder einschließlich des Molters.

An Mehl	85 Pf.	28	Loth
.... Kleien	12 ...	12	....
.... Unrath u. Flug	1 ...	24	....
	100 ...	...	....

Was mir bei dieser Probe besonders auffiel, war der sehr unbedeutende Flug. Ich suchte zwar, weil ich bei dieser sehr dürren Frucht, das starke Stäuben fürchtete; selbiges auf alle nur thunliche Art zu verhindern; allein der am Ende gefundene geringe Flug, war dennoch, wie man finden wird, meinen Maasregeln nicht allein beizumessen. Diese Maasregeln bestünden darin: Ich verstopfte am Beutelkasten alle Oefnungen, bis auf eine kleine, um durch die einziehende Luft, den Mehlstaub im Beutelkasten kühl zu erhalten. 2) Eigentlich war nur für einen Gang überflüßig Wasser vorhanden; ich liese aber auch den zweiten Gang gehen, um die Gewalt des Wassers zu schwächen, und damit die allzustarke Stäubung zu verhüten. 3) Thüren und Fenster in der Mühle wurden beständig verschlossen gehalten, um den Luftzug zu vermindern. Des Geläufs war wenig. Selbst

der Müller kam erst abends späte nach Haus, und seine Frau besorgte unter meinen Augen das Mahlgeschäfte. Gros konte bei diesen Umständen der Flug freilich nicht ausfallen; gleichwol aber erstaunte ich nicht wenig, als ich bei der Abrechnung mit dem Müller, nach Vergütung des gewönlichen Flugs, einen Ueberschuß von etlichen und 30 Pfunden in Mehl fand. Ich untersuchte in flagranti alles genau, um mich zu versichern, daß nichts dazu gekommen wäre, und verschob die weitere Untersuchung bis auf folgenden Tag. Es fand sich alles richtig, wie den Abend vorher; nur erinnerte ich mich, daß das Mehl währendem Mahlen etwas erwärmt und sehr drocken, bei dem Einfassen in die Säcke aber, sich merklich feucht und kühl angefühlet habe. Ich mußte mir nun auf andern Wegen diese Erscheinung und ihre Folgen zu erklären suchen, und fand gar bald denjenigen Grad der Wärme und specifischen Schwere, den damal ohngefähr das Mehl möchte gehabt haben, um durch das Einsaugen der feuchten Luft währendem Einfassen und Liegen im ofnen Beutelkasten, um etliche und 30 Pfund schwerer werden zu können. Wiederholte Versuche über diesen Punkt überzeugten

mich, daß bei drocknen Früchten, welche bei kühler und feuchter Luft gemahlen werden, wenn das Mehl in einem ofnen Kasten ein paar Stunden der Luft ausgesezt wird, eine Gewichtsvermehrung wirklich zu erwarten sei. Zum allerwenigsten ist gewiß, daß nicht sehr erwärmtes Mehl, in wenig Stunden, wenn es an die feuchte Luft gebracht wird, sich von 100 bis auf 109 Pfund im Gewichte wirklich vermehre. Siehe § 89.

Mehrere Proben deswegen anzustellen, finde ich vielleicht in der Folge Gelegenheit. Inzwischen ist dieses ein abermaliger Beweis, wie viele Aufmerksamkeit eine Mahlprobe erfordere, und wie viele Gelegenheit und Mittel die Müller in Handen haben, ihre Mahlgäste zu verkürzen, wenn nicht ein gutes, menschenfreundliches Herz sie vom Gebrauch dieser Mittel abhält.

§ 111.

Nach diesen verschiedenen Mahlproben würde sich demnach der Ertrag von 100 Pf. Korn, einschlieslich des Molters, folgendermasen stellen:

	Mehl		Kleien		Totum	
	Pf.	L.	Pf.	L.	Pf.	L.
Onolzbacher Fus . . .	91	12	6	3	97	15
** b ** Regulativ . . .	73	24	23	10	97	2
***n dito	83	27	13	8	97	3
Durlacher Mahlprobe .	79	17	15	31	95	16
Niederauerbacher 1783r	84	...	11	14	95	14
Niederhauser M. . . .	86	29	9	9	96	6
Z. Stadtmühle 1788 Fr.	78	24	14	12	93	4
Irheimer Mühle 88....	81	2	12	22	93	24
Niederauerbacher 89....	83	17	11	14	94	31
Daselbst desgl.	82	24	12	30	95	22
Daselbst desgl.	80	19	15	...	95	15
Schiflicker Mühle	84	31	11	28	96	27
Niederauerbacher 88....	85	28	12	12	98	8

Diese verschiedene Mahlproben klaßifizire ich, in Rücksicht auf die Quantität des Mehls, also;

Der Onolzbacher Fus liefert Brod für den Bettler; — die Niederhauser Probe für den Armen; die Niederauerbacher anno 1783 gemachte, für den wolstehenden Bauern; das ***n Stadtregulativ, für den reichen Bürger; das ***b** Regulativ, für den verzärtelten Bürger, der sich am Weißbrod leidig gegessen hat.

Zwölfter Abschnitt.

Von den Kleien.

§ 112.

Jedes Fruchtkörnchen besteht, wie schon oben erwehnt worden, in einer doppelten, nämlich einer gröbern und einer feinern Haut oder Schale, welche seine feinen Mehltheilchen vest und unmittelbar umschlieset.

§ 113.

Je master oder fetter die Frucht ist, desto dicker sind diese beide Schalen, und umgekehrt, je magerer das Körnchen an sich ist, (wolverstanden, wenn es seine vollkommene

Gröse und Zeitigung hat,) deste subtiler sind diese Häutchen. Fetter Boden, mehr feucht als drockne Jahre, erzeugen dicke Schalen; drockne Jahre, leichter oder magerer Sandboden, eine dünnere. Mager scheinende Körnchen, in Ausen= oder Sandfeldern gebaut geben verhältnismäsig weniger, maste Frucht, mehr Kleien. Ein sicheres Verhältnis, wieviel eine gewisse Quantität Frucht an Kleientheilchen enthalte, ist daher nicht möglich. Ein Glück ist es inzwischen, daß die Kleien unserer Gesundheit nichts schaden. Das einzige Uebel, was sie anrichten, wenn wir unsere Früchte allzu scharf haben ausmahlen lassen, ist, daß sie unser Brod schwarz und etwas rauh machen; allein dafür ist dieses Brod auch nahrhafter.

§ 114.

So unvermeidlich also die Nothwendigkeit ist, unter dem Brode Kleien mitessen zu müssen, so hängt doch von unserer Willkür, unserer mehr oder mindern Sparsamkeit, der mehr oder mindern Zärtlichkeit unsers empfindlichen Gaumens ab, ob wir mehr oder weniger Kleien unter unserm Brode essen wollen, als worzu uns die Natur,

oder unser, vielleicht noch nicht genug vervollkommtes, Mühlenwesen unbarmherziger Weise verdammt zu haben scheinet. — Ob der Müller uns den Centner Frucht bis 5, 10, 20, 30 Pfund Kleien ausmahlen solle, dürfen wir ihm nur befehlen. Er kan, wird und muß unsern Befehl befolgen, und zwar in dem Mase, daß er uns das, was er uns nicht an Mehl liefert, in Kleien zu liefern verbunden ist, und umgekehrt.

§ 115.

Natürlich und begreiflich ist es, daß junge noch feuchte Früchte durchaus mehr Kleien geben, als sie dann gegeben haben würden, wenn man sie noch 2 oder 3 Monate länger hätte auf einem luftigen Speicher ausdrocknen lassen. Stickt noch Feuchtigkeit oder gar Milch im Körnchen, woher solte das Mehl kommen? Wie könte der Mühlstein die feuchte Mehltheilchen von der ebenfalls noch feuchten innern feinen Schale absondern, und, zu Staub aufgelößt, in den Beutelkasten schleudern können? Man denke sich feuchtes Schrot zwischen erhizten Steinen — und erhizt müssen sie bei feuchter Frucht werden! — In den Dünsten, womit natürlicher Weise die

Steine, Zargen und Beutelkasten angefüllt sind, läßt sich kein drockner Staub denken, so wenig als im Platschregen ein drockner Rucken.

Bei diesen Umständen muß es denn nur wenig und schlechtes Mehl, aber recht viele Kleien geben, wenn man anders es nicht mit Gewalt durch öfters Aufschütten zwingen will; aber diese Wiederholungen haben die Folgen, daß man am Ende ebensoviel Kleien unter das Mehl erhält, als man gute Mehltheilchen unter den Kleien hat stecken lassen müssen; denn es ist Unsinn, die Kleien zwingen zu wollen, nur das Mehl herzugeben, sich aber nicht selbst mit vermahlen zu lassen. —

§ 116.

Die Kleienschalen sind von Natur feiner, zäher und vester zusammenhängend, als die Mehltheile; daher zermalmen sie sich bei weitem auch nicht so leicht, als diese, besonders bei etwas jüngern Früchten. Bei dürrer Frucht widerstehen sie den Steinen schon mehr, und werden daher mit dem Mehle auch zum Theil zerrieben. Hierin liegt denn

auch der Grund, warum das Mehl aus jüngern Früchten merklich heller und von Kleien reiner wird, als das Mehl aus dürrer, alter Frucht; besonders, wenn die Steine rauh und frisch geschärft sind.

§ 117.

Je zärter oder stumpfer die Mühlsteine sind, desto mehr Kleien und weniger Mehl gibt die Frucht; und umgekehrt, je rauher und schärfer der Stein, desto weniger Kleien, aber desto mehr auch, und stärker mit Kleien vermischtes Mehl. Zarte Steine quetschen, und zerreiben nur in ihrem Umlaufe, was ihnen widersteht. Die zähe Schale weicht der grösern Gewalt, gleich dem feinen Höfling, und enthält sie endlich nur noch wenige Mehltheilchen, so rollt sie sich eher zusammen, als sie sich zermalmen läßt. Dies ist auch die Ursache, warum die meisten Weißgänge in den hiesigländischen Mühlen, ganz oder zur Hälfte mit Champagnersteinen versehen sind. Schon aus den Kleien kan der Sachkundige erkennen, ob sie auf rauhern Landes- oder Champagnersteinen sind gemahlen worden.

§ 118.

Ungeachtet meiner Aeuserung § 113 erwärtet man vielleicht doch, daß ich noch etwas bestimmtes von dem Verhältnisse zwischen Frucht und Kleien, oder Mehl und Kleien erwähnte. Charlatanerie war es in der That, wenn da und dort ein sicheres Verhältnis hat angegeben werden wollen. In Sachen, welche ganz von der Willkühr des Mahlgasts abhängen, und überdies durch unzähliche Umstände alterirt werden, wie könte man da irgend ein verläsiges, sicheres Verhältnis angeben? Und worzu taugte es auch? Kleien müssen wir nun einmal unter unserm Brode essen. — Wieviel eigentlich? bleibt ein Räthsel. Wieviel wir aber über dieses, uns unbekante, Quantum beiläufig weiter essen wollen, hängt, wie erwehnt, von uns ab. Also, worzu gewisse Verhältnisse aufsuchen zu wollen? Wo Pumpernickel gegessen wird, ißt man, soviel ich weis, die Kleien alle mit. Die armen Landleute in hiesigen Gegenden, lassen gemeiniglich ihre Frucht bis auf 4 = 6 Pfund — wolhabendere bis auf 9 = 11, Reichere von 12 bis auf 14 Pfund den Centner ausmahlen; und so handelt hierunter jeder nach derjeni=

gen Freiheit, welche ihm das Recht des Eigenthums gibt, oder nach dem Gesäze, das die Delikatesse seines Magens, oder der Zustand seiner Finanzen ihm auflegt. Die Polizei bestimmt und muß zwar, bei Vestsezung ihrer Brodtaxe, ein gewisses Quantum Kleien bestimmen, um damit deutlich und verläsig anzuzeigen, welche innere Güte, und welchen Werth das Mehl haben muß, woraus das taxirte Brod bestehen soll; das muß aber bei Privatwirtschaften nicht für eine gewisse, der Natur abgelauschte Norm gehalten werden; sondern es ist und bleibt allezeit eine willkürliche Sache, welche Zeit und Umstände, oder die krumme und grade Sachkäntnis des Regulativmachers und seiner Gehülfe modificiren.

§ 119.

In Ansehung der Kleien kan überdies auch der Mahlgast auf keine andere Art betrogen werden, wenn er anders jedesmal Mehl und Kleien ordentlich wägt, als darin, daß der Müller entweder die bessere Kleien mit schlechtern verwechselt, sie anfeuchtet, oder mit schwerem Kehrsal und Sand vermischt, um ihnen das Gewicht

zu geben, welche sie nach der Vorschrift des Mahlgasts haben sollen. Durch schar-fes Nachsehen und Untersuchung der Be-schaffenheit der Kleien aber, kan diesem Unfug leicht gesteuert werden.

§ 120.

Ich habe § 118 gesagt: die armen Land-leute hiesiger Gegend liesen ihr Korn fast durchgehends sehr scharf ausmahlen; in der Hofnung, den Mehl- und Brodbetrag dadurch zu vermehren. Schon öfters fand ich dergleichen Mehl in den Mühlen, das bis auf 6-8 Pfund Kleien per Malter, mithin dem Centner nach, bis auf 4-6 Pfund ausgemahlen war.

Es gibt Leute, die dergleichen, mit so vielen Kleien vermischtes Brod für unge-sund, schwer zu verdauen halten, und wer weis alles, was sie den Kleien mehr übels nachsagen? Selbst der menschenfreundli-che und verehrungswürdige Verfasser der Avis au peuple, &c. S. 224 u. 225 T. IV, N°. 5 sagt: Or le pur son, qui est l'écorce ou la peau du bled, gâte le pain: non seule-ment il lui donne une mauvaise couleur, mais les hommes ne le digerent point, il ne leur fait

pas nourriture, & nuit même à l'estomach humain, par ses mauvaises qualités, au jugement des Médecins. Hätte er dieses Urteil über das Brod gefällt, wovon das Mehl, nach unserer hierländischen Methode, bis auf 6-8 Pfund Kleien ausgemahlen worden, so würde ich ihm, zu Bezeugung meines Beifalls; freundschaftlich dafür die Hand gedrückt haben; allein, so wie seine Worte dastehen, und er sie will verstanden haben, ist sein Urteil durchaus ungegründet und irrig; mögen auch die französischen Aerzte sagen, was sie wollen.

Um das Korn bis auf so wenige Kleien auszumahlen, muß das Schrot, besonders, wenn die Frucht noch jung und feucht wäre, 8 bis 10 mal aufgeschüttet werden. Die unvermeidliche Folge dieses öftern Aufschüttens ist natürlicher Weise eine Erhizung der Steine, die besonders bei stumpfen Steinen und feinen Beuteln, oft so gros ist, daß ihr nichts, als die Flamme fehlet, um die Mühle anzuzünden. (Nur bis zum 3 oder 4ten Zuge kan Schrot aus jungen Früchten kühl bleiben.) Man lese nun, was ich von den Folgen dieser Erhizung oben gesagt habe, und urteile selbst, wie es möglich seyn könne, aus einem solchen verbrühten und ver-

brenntem Mehle, gutes und nahrhaftes Brod zu backen. — Der allergeschickteste Bäcker wird dastehen, die Achseln zucken, und gestehen müssen, ein solches Mehl sei eben so wenig wohl zu verbacken, als das daraus gebackene Brod, ohne Nachteil für die Gesundheit, zu geniesen. Es bleibt vest, schwer und nieder, schmäckt fade, brandig und riecht wie Moder.

Sehr gerne lasse ich also gelten, daß das Brod aus solchem Mehle die schlechteste und ungesundeste Speise sei; aber daß die Kleien an und für sich daran nicht schuld seien — bedürfte dieses auch noch eines weitern Beweises?

Soviel ich weis, besteht das französische Kommißbrod aus zween Theilen Waizen und einem Theile Korn. Es wird nur einmal gemahlen, und enthält mithin alle Kleien. Wer hätte noch jemal über dieses Kommißbrod klagen gehört? Die Soldaten loben es vielmehr.

Der Westphälische Pumpernickel besteht aus blosem groben Kornschrot, in welchem man noch bisweilen ganze Fruchtkörnchen findet. Die Kleien sind mithin alle darunter. Ist nicht der Westphälinger eben so stark und gesund, als der delikatere Pfälzer?

Wie

Wie viele deutsche Höfe haben wir, die ihrer Soldateske nicht viel besseres — hin und wieder noch mit Gerste vermischtes Kommisbrod geben? Wie glücklich würde sich der größte Theil unserer Landleute schäzen, wenn sie kein schlechteres Brod essen müßten!

Einem gelehrten, schwächlichen Magen möchte ich freilich dergleichen, mit Kleien so stark vermischtes Brod zum täglichen Gebrauche nicht anrathen; aber für den gemeinen, hart arbeitenden Mann, ist es eine gute, nahrhafte Speise; wenn er anders — aber das muß auch absolute seyn, sein Korn nach folgender Vorschrift mahlen läßt:

Ist deine Frucht wohl dürr, so lasse sie bei gehörig geschärften, nicht zu enggestellten Steinen, auch nicht zu feinem Beutel, zweimal — ist sie aber noch jung und frisch, dreimal aufschütten, und bei dem lezten Zuge, mittelst eines vorgespannten Ableiters, die grobe Kleien von den feinen absondern. Erstere, die sich nicht über 4 = 5 Pfund per Centner, eher etwas drunter als drüber, belaufen müssen, füttere mit deinem Viehe; leztere aber (die feine Kleien) mische unter dein Brodmehl. Bei dem Backen

habe Sorge, daß dein Teig wolgeführt, tüchtig gearbeitet; der Ofen etwas besser, als gewönlich, gewärmt, und das Brod dergestalt ausgebacken werde, daß der Laib, der im Teig 6 Pf. 24 Loth gewogen, nur noch etwa 5 Pfund 30 Loth wäge, wenn man ihn aus dem Ofen nimt. (Kleinere Laibe müssen nicht gebacken werden.) Brod, nach dieser Vorschrift gebacken, wird zwar etwas schwärzer und rauher, als gutes Bäckerbrod, aber weit nahrhafter und von besserm Geschmacke seyn. Der weitere Vorteil, den man davon hat, besteht darin, daß man an 15 bis 20 Pfund aus einem Malter Korn verhältnismäsig mehr und — ich seze noch hinzu, auch besseres Brod, als bisher, erhalten wird. Denn das Brod, aus solchem Mehle verbackt sich besser, als feineres Mehl, man mag mir dagegen sagen, was man will. — Für die Gesundheit sei man bei diesem Brode nur immer unbesorgt; es macht niemand krank, sondern vielmehr stark und kräftig.

Daß man dieses Brod, wenigstens in theuern Zeiten, durchaus auf dem Lande einführen, oder doch dem Landmanne empfehlen sollte — versteht sich von selbst.

Sei dem aber wie ihm wolle. Nicht in den Kleien, sondern in der bösen Mahlmethode liegt die Ursache, warum wir auf dem Tische armer Landleute, oft so elendes Brod antreffen.

Dreizehenter Abschnitt.

Von dem Flug und Abgang.

§ 121.

Es ist unmöglich, daß uns der Müller, wenn wir von ihm fordern, daß er uns unverfälschtes, und unangefeuchtetes Mehl liefern solle, nach Abzug des gesezmäsigen Molters, den Rest des Gewichts unserer Frucht in Mehl und Kleien vollständig liefern könte. Das Geschäfte der Zerreibung der Fruchtkörnchen zu feinem Mehlstaube, ist mit Verlust verknüpft, der unvermeidlich ist. Daher bestimmen die Mahlregulative

ein Gewisses in Gewicht, das der Mahlgast, neben dem Molter dem Müller wegen dieses Verlustes vergüten muß. Dieser Verlust heißt in hiesiger Gegend Flug.

§ 122.

Flug wird dieser Verlust darum genennet, weil er zum Theil von der natürlichen Stäubung des Schrots bei dem Zermalmen der Frucht herrührt; da aber nicht der ganze Verlust, oder nicht alles dasjenige, was uns nach vollendetem Mahlen, am Gewichte der Frucht fehlet, von jener Stäubung herrührt, wie man hiernach sehen wird: so mache ich zwo Klassen dieses Verlustes und seze in die erste den Flug, und in die zwote den Abgang.

§ 123.

Unter dem Flug verstehe ich demnach dasjenige: 1) was aus der obern Oefnung der Mühlsteine — 2) an der Seite der Zargen — 3) aus dem Beutelkasten, — 4) bei dem Aufschütten, Zusammenkehren, und bei dem Füllen der Säcke verstäubt. Unter dem Abgang hingegen dasjenige, was bei dem Aufschütten und währendem Mahlen ver-

schüttet, verschleudert wird, oder auf irgend eine ähnliche Art entkomt; 2) was an den Wänden des Beutelkastens, in dem Beutel, den Steinen, Zargen 2c. hängen bleibt; 3) veruntreut oder entwendet wird.

§ 124.

Da der Müller den Flug unter Begünstigung des Gesezes bezieht, so ist es begreiflich, daß ein betrügerischer, eigennüziger Mann, manche Kunstgriffe anwendet, um denselben zu vermehren. Bei der Schweinmastung, kurz bei allem Vieh ist ihm dieser Flug von dem besten Nuzen. Er kehrt ihn bei jedem Zuge sorgfältigst zusammen in einen Winkel, und läßt ihn täglich wegräumen. Eigentlich gehört nur derjenige Mehlstaub dem Müller, welcher auf der Erde liegt, was aber auf, oder an dem Beutelkasten, auf den Zargen um die Oefnung her, angeflogen, ist er schuldig, in den Schrotkasten, und respekt. in die Oefnung der Steine zurückzukehren, und dem Mahlgast zu lassen; wiewol dieses nicht von allen Müllern beobachtet wird.

§ 125.

Ein redlicher Müller kan den Flug dadurch vermindern, wenn er

1) Oben um die Oefnung der Zargen her, ohne der Kühlung sonderlichen Abbruch zu thun, welche die Steine durch diese Oefnung erhalten, ein schmales Stückchen Leinwand bevestiget, wodurch der Staub zurück gewiesen, und zum Theil vom Auffliegen abgehalten wird.

2) Wenn er die Oefnungen auf der vordern Seite des Beutelkastens, die öfters allzugros sind, bis auf eine einzige verstopft, welche die Külung im Beutelkasten zu unterhalten bestimmt ist.

3) Wenn er alle Risse des Beutelkastens, die öfters vorsäzlich unterhalten und vergrösert werden, gehörig verstopft, und dafür sorgt, daß der Vorhang am Beutelkasten vest anliege und schliese.

4) Wenn er nicht mehr Wasser in den Gang läßt, als gewönlich und nötig ist, um dem Triebwerk die erforderliche Force zu geben.

5) Wenn er nach jedem Zug den Flug zusammen kehrt, und die Zargen ausklopft.

6) Den Beutel so steckt, daß seine Bewegung und Stöse nicht zu heftig seien, wo-

durch das vornen ausgeworfen werdende Schrot, zum Stäuben gezwungen wird.

7) Wenn er den Durchzug der Luft, und das Eindringen des Windes, mittelst Verschliesung der Thüren und Fenster, zu verhindern sucht.

8) Muthwilliger Weise hingegen wird der Flug vermehrt, wenn der Müller die Hölungen im Läufer (Schrenzen) zu tief macht, sie vermehrt und gegen den Mittelpunkt verlängert. Zwo dieser Schrenzen, und die nur den 3ten Theil des halben Durchmessers in der Länge betragen, sind hinreichend. Mehrere und längere, vermehren nur die Stäubung, ohne dem Mahlgast Nuzen zu bringen.

9) Wenn die Steine allzurauh und stark löcherig gearbeitet sind.

§ 126.

Soviel insbesondere den, neben dem Flug noch erleidenden Abgang an Mehl und Kleien betrift; so wird derselbe von betrügerischen Müllern dadurch vermehrt, wenn

1) der Müller feuchte Frucht warm mahlet, und dadurch die Steine, Zargen und den Beutelkasten in Schweis sezt, wodurch verursacht wird, daß der Mehlstaub sich oft einen Viertelszoll dick anhängt, und durch

die warmen Dünste in einen Teig verwandelt wird.

2) Wenn er seinen Beutel hinten zu tief oder vornen zu hoch steckt, und dadurch verursacht, daß vieles Schrot im Beutel sizen bleibt.

3) Wenn der Müller eines andern Mahlgasts Frucht allzueilig aufschüttet, bevor er Zargen und Beutelkasten gehörig gereiniget und ausgeklopft hat, und ehe dann alles Schrot durch den Beutel gegangen ist.

4) Wenn er die Fruchtkörnchen zustark köpt, und die abgeköpte Theilchen nicht mit dem Voll- oder Nachmehl wieder aufschüttet, sondern zurück behält.

5) Wenn er bei dem Schälen viele, zwar leichte, aber doch noch mehlenthaltende Körnchen, durch den Kanal in die Spräukammer jagt, oder diese Körnchen nicht gehörig von der Spräu und dem Unrath absondert.

6) Wenn er bei dem Raiten der Frucht, ehe sie aufgeschüttet wird, sich eines allzu groben Siebes bedient, und viele noch mehlreiche Körnchen unter den Unrath wirft.

7) Wenn er die Frucht auf stumpfen Steinen mahlt, selbige eng stellt, einen allzufeinen

Beutel einzieht, und somit das Schrot verbrennt oder zusammen mahlt.

8) Wenn er nicht, nachdem die Steine frisch geschärft worden sind, zum wenigsten ein Faß Kleien aufschüttet, um alle leeren Räume zwischen den Steinen und Zargen, und die Oefnungen, wo die Zargen auf dem Bodensteine aufliegen, wieder auszufüllen.

9) Wenn er einen allzufeinen Beutel einsteckt, und die feinen Mehltheilchen, die schon fein genug zerrieben wären, nochmal aufschüttet, weil sie nicht durch den allzufeinen Beutel dringen konten.

§. 127.

Endlich wird der Mahlgast auch dadurch verkürzt, wenn

1) der Müller seinen Molter zugleich mit mahlet, und seinen Antheil sofort von dem feinsten Mehle nimmt.

2) Wenn derselbe gute gegen schlechte Früchte verwechselt, oder gutes Mehl mit schlechtem vermischt.

3) Wenn er, unter dem Vorwand, die Frucht sei allzuschlecht und dickhäutig, von dem Mehl zurückbehält, und das fehlende Gewicht mit Kleien ergänzt.

4) Wenn er durch das Anfeuchten das Gewicht des Mehls, und durch Vermischung mit Unrath oder Sand das der Kleien zu vermehren sucht, und das Mehrere in Mehl sich zueignet.

5) Wenn er bei dem Füllen der Säcke zuviel Mehl verschleudert, und das Verschleuderte zu seinem Flug in die Ecke kehrt.

6) Wenn er die Säcke nicht fleisig flickt und auf dem Wege Frucht oder Mehl daraus verliert.

7) Wenn er diebischer Weise von dem Mehl seines Mahlgasts selbst, oder durch seine Leute, entwenden läßt.

§ 128.

Soviel auch der Ursachen, welche den Flug und Abgang vermehren, hier angezeigt worden, so sind es doch noch nicht alle. Ihr Anzal heißt Legion, und es sind ihrer zu viele, um sie alle aufzählen zu können. Daher rührt denn auch die Verschiedenheit in dem bei den Mahlproben erfundenen Flug und Abgang. Inzwischen scheint es mir ausser allem Zweifel, daß der Abgang sich nach dem Verhältnisse vermindere, als die Früchte in der Dürre zunehmen; und daß,

je jünger und frischer die Früchte sind, desto mehr man Abgang zu leiden habe. Freilich hängt auch vieles von der Witterung ab; und ich habe schon Mahlproben gemacht, wo ich es mittelst der Witterung dahin hätte bringen können, daß ich dem Gewichte nach gar keinen Abgang, vielmehr aber Ueberschuß würde gehabt haben. Ich hätte mein Mehl nur eine Zeitlang der feuchten Luft ausstellen dürfen. S. § 89.

§ 129.

Mit 3 Pfund vom 100 dürrer Früchte wird und kan sich jeder ehrliche Müller gerne begnügen. Wolte man aber, wie es oft bei Weißfrüchten geschieht, 6 bis 7 Züge machen lassen; so ist es billig, daß man verhältnismäsig etwas mehr an Flug und Abgang paßiren lasse, und es so genau nicht nehme.

In der Gegend Nancy ist der Abgang vom Resal zu 180 = 190 Pfund auf 1 Pfund 16 Loth gesezt; in praxi aber werden 2 Pfund paßirt. Es ist hierbei aber zu bemerken, daß die Frucht nur 2 bis 3 mal aufgeschüttet wird.

Vierzehenter Abschnitt.

Materialien einer Instrucktion für Mahl- und Backprobekommissarien.

§ 130.

Die Vestsezung eines richtigen Brodtaxes sezt eine genaue Untersuchung voraus:

a) Wieviel das Mehl, wenn die Frucht bis zu einem gewissen, vorher zu bestimmenden Punkte, ausgemahlen worden, im Gewichte betrage; wie hoch sich alsdann,

b) wenn die Frucht nach dieser Bestimmung gemahlen worden, der Abgang oder die Verstäubung belaufe;

c) wieviel Brod von verschiedenen in der Stadt üblichen Sorten aus diesem Mehle, entweder sämtliche Sorten vermischt, oder nach dem vorhabenden Zwecke abgesondert, gebacken werden könne;

d) wieviel dem Bäcker an Vorauslagen, nämlich a) für die Frucht, b) Kaufkosten; an Back- oder Fabrikationskosten, nämlich a) für Holz, b) für Salz, c) Oel oder Licht, d) Backlohn, e) Unterhaltung des Ofens, der Gerätschaften ꝛc. und endlich f) an billigen Gewinnste zu vergüten seyn möchte.

Die Bestimmung dieser Punkte, auf eine solche Art, daß weder Käufer noch Verkäufer bei dem Tax verkürzt wird, bleibt ewig ein frommer Wunsch. Bald verliert dieser, bald jener; beide gewinnen nie zugleich. Daher denn der Oekonomisten und Physiokraten Unzufriedenheit mit den Taxen. Wie billig ist diese aber auch, und wie gerne unterschreibe ich ihr diesfallsiges Urteil!

§ 131.

Und wenn man über dies alles noch in Betracht zieht, wie wenig den angestellten Mahl- und Backproben zu trauen ist; so möchte man beinahe allen Taxen fluchen. Beweise hievon wird man in den eingesez-ten Mahlproben genug finden.

Il y a un terrible danger, heißt es S. 213 der Avis au peuple, à toutes les taxes, qui ne doit jamais être perdu de vue; c'est que toute taxe, même en la supposant faite par des intelligences supérieures, qui sauroient tout, ne porteroit que sur le prix moyen. Or, voici ce qui arrive: tant que les circonstances donnent du bénéfice au delà du prix moyen, les boulangers en profitent tous, les plus honnêtes ont raison de le faire. Quand les circonstances donneroient de la perte, alors les moins honnêtes ont recours à des stratagèmes pour se retrouver, comme ils disent, & c'est ce qui n'est possible qu'au préjudice du peuple. (se retrouver heißt in hiesiger Landessprache, bei niederm Taxe, das Nachmehl unter das Brod verbacken, welches man bei gutem Taxe einsweilen auf die Seite gelegt hatte.) Ainsi on surpaye inutilement dans le premier cas, sans recueillir de profit dans le second.

§ 132.

Sei es dem aber, wie es wolle. Wir müssen nun einmal Taxe haben und machen, so gut wir können. Und es ist hier gar keine Frage, von dem, was nicht gut oder besser sei.

§ 133.

Bei Brodtaxen — oder bei Bestimmung des Verkaufspreises des Brods, braucht man nicht weiter, als bis auf den allgemeinen Frucht- oder Marktpreis zurück zu gehen. Dieser wird für das Aequivalent für alle mögliche Auslagen von dem ersten Ursprunge der Entstehung des Produkts an, bis zu dessen Verwandelung zu Mehl, angesehen und zum Grunde gelegt, ohne sich im mindesten darum zu kümmern, ob der Preis ein ächter — oder durch erkünstelte Theuerung, etwa entstellt seyn möchte.

Schön und wahr ist es, was S. 183 der avis au peuple, von der Theuerung der Früchte und des Brods gesagt wird. Il est bien plus singulier encore, que dans le cas, oú le pain s'est trouvé très cher pour le peuple des villes, on s'en soit pris à toute autre espèce de cause, & qu'on n'ait jamais

jamais pensé, que l'érection d'un corps de Boulangers en titres (zünftige Bäcker) est évidemment & nécessairement une de celles, qui contribuent au renchérissement du pain dans les villes. Toute incorporation étouffe la concurrence de deux manieres: 1) dans une communauté il y a du danger, une espèce de honte, & une très grande difficulté à ne pas suivre le taux général, & à ne pas s'entendre, comme on dit communément, pour l'intérêt général; il y a des chefs de meute, qui maîtrisent les autres, & leur donnent le ton. Il y a mille ressources pour venger le corps de ceux, qui voudroient le trahir, c'est-à-dire, mettre les salaires & les profits au rabais.

§ 134.

Um also zu erfahren, wieviel wir aus einer gewissen Quantität Früchte an Mehl, und von welcher Güte zu erhalten haben, kaufen wir von jeder Gattung dieser Brodfrüchte, gleich nach der Aernte, weniger nicht, als etwa 700 Pfund, bringen sie einsweilen auf einen drockner und luftigen Speicher, und suchen sie durch fleisiges Umwenden zu demjenigen Punkte der Reife und Vollkommenheit zu bringen, den die Früchte haben müssen, um dasjenige Mehl daraus zu mahlen, das sie nach dem Verhältnisse ihrer Eigenschaft wirklich enthalten.

zwischen Neujahr und Fastnacht, wenn anders die Witterung kalt und drocken war, und die Früchte öfters gewendet worden, scheint mir dieser Zeitpunkt zu suchen zu seyn. Wer ihn früher sucht, und früher Mahl- und Backproben anstellt, um den Brodtax für das folgende Jahr zu machen, versündigt sich an den armen Brodkäufern, und jagt den Bäckern einen Braten ins Haus. Nur etwa 3 Monate des Jahrs sind die Früchte weich und gequollen. Machte man also die Mahlprobe mit gequollenen Früchten, so würde der Tax nur etwa für 3 Monate aufs höchste tauglich seyn. Das Jahr hat aber 12 Monate, und ein haushälterischer Bäcker hütet sich für dem Verbacken junger Früchte; weil er am Centner Mehl wenigstens 6 Pfund Brod, und in der Mühle wenigstens 3 bis 4 Pfund Mehl verliert.

§ 135.

Man wähle diese Früchte nicht blos aus gutem, blos mittelmäßigen, oder aus blos schlechtem Boden. Hat ein Land zween Teile guten Kornboden, und ein Teil schlechten, so kaufe man zur Probefrucht 2 Teile Korn aus gutem, und einen Teil aus schlechtem Boden.

Der Bäcker verbackt nicht blos gute, aber auch nicht blos schlechte Früchte. Wollte

man die Probe allein an guten Früchten machen, so verlöre der Bäcker, machte man sie aber an blos schlechten, so würde der Käufer verlieren. Suche daher eine Proportion auf, so gut du kanst, damit kein Theil dir den Vorwurf machen könne, ihn unüberlegter Weise verkürzt zu haben.

§ 136.

Hat nun die zur Mahlprobe bestimmte Frucht etwa bis gegen Ende des Jänners, bei fleisigem Umwenden, dünne ausgespreitet, auf einem luftigen Speicher gelegen, so ist sie zur Probe tüchtig, wenn anders der Jänner drocken war; wo aber nicht, so verschiebe man die Probe bis in den Hornung. Die bestgehaltene Frucht zieht bei feuchter Witterung wieder an. Aber an feuchter Frucht kan und darf man durchaus keine Probe machen.

§ 137.

Wird nun die Frucht, da sie dürr ist, gemessen, so hat man, dem Gemäse nach, oft an fünf Procenten und drüber, dem Gewichte nach aber nichts, oder doch nur sehr wenig verloren, wenn anders nicht Mäuse, Ratten oder Vögel bei dir in die Kost gegangen sind. Man verliert daher an der

Quantität Mehl durch diese Aufspeicherung nicht nur nichts, sondern man gewinnt vielmehr noch 3 bis 4 Procenten, und erhält überdies ein gutes gedeihliches Mehl, wenn man es anders bei dem Mahlen nicht hat verderben lassen.

Der Hr. J. Ehrlich sagt in seiner brochure von der Nüzlichkeit oder Schädlichkeit der Keller- und Speicherkontrolen: man verlöre an 100 Malter Frucht von Martini bis Weihnachten oft 2 bis 3 Malter per Hundert dem Gemäse nach, erklärt diesen Verlust aber gleichwolen für ein Phantom, ohne sich ganz deutlich darüber herauszulassen. Er hätte, um dieses Phantom ganz sichtbar hinzustellen, nur noch sagen dürfen, daß man an dem Gewichte der Frucht in regula gar nichts verliert, wenn gut gewirtschaftet, und nicht durch Mäuse, Ratten, Tauben ꝛc. die Frucht verschleppt wird. Verliere ich also am Gewichte meiner Frucht nichts, oder doch nicht viel; was kümmerte mich der Verlust, den ich dem Gemäse nach zu leiden haben möchte?

§ 138.

Nicht einseitig muß diese Mahlprobe vorgenommen, das heißt, die Müllerzunft muß mit dazugezogen werden, selbst sehen und hören, was da unternommen und er-

forscht werden will. Man nehme also einen in gutem Rufe stehenden, redlichen und geschickten Müller zur Probe, lasse ihn gerichtlich verpflichten, und alle Berechnungen und Protokollen von ihm mit signiren.

Man hüte sich aber, diesen obgleich verpflichteten Müller bei dem Probemahlen selbst mit Hand anlegen zu lassen. Er soll blos sehen und hören, übrigens aber unbeweglich und stumm dastehen, wie eine leblose Bildsäule.

§ 139.

Dem Müller, dem die Mühle gehört, worin die Mahlprobe gemacht wird, soll selbige nicht anvertraut, gegentheils ihm der Eingang in seine Mühle, so lange dies Geschäfte währet, untersagt, und ein geschickter, im Rufe der Rechtschaffenheit stehender ausländischer, mit Freund- Verwand- oder Gevatterschaft mit innländischen Müllern, soviel thunlich, nicht verbundener Müllermeister, dazu erwählt und beeidiget werden.

§ 140.

Als Direktoren dieses Probemahlens sind ein Justizbeamter oder Polizeivorsteher und ein in der Sache nicht unerfahrner Kameralist

zu adhibiren. Diese haben genau acht zu geben, daß das Geschäft in guter, gesezmäßiger Ordnung und Genauigkeit besorgt werde. Das Geschäft erfordert ihre ganze Aufmerksamkeit und ihre beständige Gegenwart. Und wenn sie sich zuweilen aus der Mühle entfernen, so thun sie wohl, daß sie alle Anwesende mit sich gehen, und Niemand allein in der Mühle lassen, auch immer die Mühle verschlossen halten, und die Schlüssel zu sich nehmen.

§ 141.

Dieses Probemahlen muß nicht in einer einzigen, auch nicht in einer schlechten, oder verwahrlosten Mühle, sondern in zwo — und, wenn es thunlich wäre, in 3 gut eingerichteten Mühlen vorgenommen, auch zu dem Ende die Frucht in 2 auch 3 gleiche Theile getheilet werden. Man wähle hierzu eine oberschlächtige und eine unterschlächtige Mühle.

Also auch eine Pletschmühle? Der Gedanke scheint manchem vielleicht drollig, er ist es aber im Grunde nicht. In den Pletschmühlen geht es freilich ein bischen langsam her; aber dafür erhält man auch, wenn anders das Mühlwesen in einiger Ordnung ist, ein

besseres Mehl, als in mancher stolzen, schön bemahlten und mit Schnizwerk versehenen unterschlächtigen Mühle; und dabei — ich möchte fast sagen — auch alles beim lezten Körnchen wieder, was man aufgeschüttet hat. Die Ursachen sind klar. Die grose Gewalt des Wassers bei unterschlächtigen Mühlen, der gewaltsame Umtrieb der Steine, die heftigen Stöse der Beutel, die alles zu zerreissen und zertrümmern zu wollen drohen, (welches listige Müller öfters noch zu vermehren suchen) erregen nicht nur leicht eine Erhizung und Zusammenmahlen des Schrots, sondern auch eine ungleich stärkere Stäubung, welche selten bei schwachen oberschlächtigen Mühlen statt findet. Bei so bewandten Dingen wird und kan es nicht fehlen, daß die Resultate verschieden ausfallen werden; welchenfalls der Durchschnitt der verschiedenen Mehl- und Kleienprodukten ein der Wahrheit sich näherndes facit bilden dürfte. Die Eigenthümer unterschlächtiger Mühlen, dürften sich hierüber um so weniger beklagen können, als es nur von ihnen abhängt, die allzustarke Verstäubung und die Erhizung des Schrots zu verhüten.

§ 142.

Die zur Probe bestimmten Früchte müssen in Gegenwart aller Deputirten und Experten gewogen, die Säcke mit doppelten Sigeln, besonders mit dem Sigel des verei-

digten Deputirten der Müllerzunft, versiegelt, und wider alle Feuchtigkeit gesichert, unter sicherer Begleitung in die Mühlen transportirt, fort über das erfundene Gewicht der Frucht, eine von allen signirte Registratur ausgefertiget werden.

§ 143.

Die Veränderlichkeit und Delikatesse einer richtigen Wage, und des Gewichts der Früchte selbsten, erfordern, daß die Frucht bei ihrer Ankunft in der Mühle, ehe dann sie gesäubert, geschält oder geköpt wird, mit der nämlichen Wage nochmal genau abgewogen, und, fände sich das Gewicht merklich von erstern verschieden, eine anderweite Urkund darüber ausgestellt werde.

§ 144.

Dieses geschehen, lasse man den Müller seinen Molter nehmen, und die zu mahlende Frucht sofort, blos mittelst des Siebes, gehörig säubern. Nur Staub, Sand und Spräu darf ausgeraitet; aller übrige Unrath aber, als Rade, Dort, Wicken, Rassel ꝛc. muß darum unter der Frucht bleiben und mitgemahlen werden, weil man dem Müller nicht zumuthen kan, ein besseres

Mehl zu liefern, als die Beschaffenheit der Früchte des Jahrganges es verstattet. Sand und Spräu aber muß er verbunden seyn auszuraiten.

Wären bei dem Raiten der Frucht magere, zerbrochene, oder gequetschte Körnchen durchgefallen, wie immer geschieht, wann das Sieb nicht rein genug war, so raite man den Unrath noch einmal durch ein feineres Sieb, und werfe die guten Körnchen zu der zu mahlenden Frucht. Der ausgeraitete Unrath wird gesammlet, und sein Gewicht dem Müller au dem Gewichte der Frucht vergütet.

§ 145.

Gewönlich nehmen die Müller ihren Molter nach dem Gemäse. Bei dergleichen Proben aber muß man ihnen selbigen nach dem Gewichte bestimmen und hingeben. Wer die Kunstgriffe bei dem Messen und seine Unverläsigkeit kennt, wird mir Beifall geben.

§ 146.

Nun besichtige man mit Zuziehung des verpflichteten Experten, die Mühlsteine, Beutel, Beutelkasten, Wasserbau, Räder- und Triebwerk, reinige die Kasten, von allem nicht hineingehörigen, und überflü-

sigen Mehlstaube oder Kleien, und fege überhaupt den Mühlenboden und das Bieth rein. Alle etwa zersträut herum stehende Säcke mit Mehl, Frucht oder Kleien, lasse man bei Seite stellen; insbesondere aber sehe man darauf:

a) Ob der Beutel nicht zu fein — aber auch für die Sorte Mehl, welche man mahlen will, nicht zu grob; ob derselbe

b) recht und dergestallt gesteckt sei, daß sich das Schrot nicht sacke;

c) ob die Steine frisch, gut und regelmäsig geschärft seien, wie es die Gattung Früchte erfordert.

d) An den Zargen und Beutelkasten verstopfe man alle überflüßige Oefnungen und Risse.

e) Suche sich gegen Wind und Luftzug, mittelst Verschliesung der Thüren und Läden oder Fenster zu, verwahren;

f) Sehe genau darauf ob der Vorhang am Beutelkasten wohl schliese, und nicht etwa zerrissen sei.

g) Lasse nicht mehr Wasser in den Gang, als nötig ist, den Mühlstein in einer Minute 60 mal herum zum treiben.

§ 147.

Dieses geschehen, lasse man auf aufschütten und die Steine gehörig richten, (die Mühle stellen) ob die Steine zuweit oder zu enge gestellt seien, kan man an dem durch den Beutel ausgestosen werdenden Schrote bemerken. Besser ist es, wenn das erste Schrot schön gleich, nur noch grobgriesig gebrochen, nicht aber so fein ausfällt, sonsten werden die Steine zu früh erhizt. Wie dann

§ 148.

Durchaus nicht gestattet werden darf, daß das Schrot warm herunter laufe; sondern es muß wenigstens bis zum 4ten Zuge kühl bleiben. Man sehe daher nicht just darauf, ob man zartes Mehl erhalte. Griesiges Mehl (freilich muß es nicht allzu grobgriesig seyn) verbackt sich gut, ist gedeihlich und nahrhaft. Nur erfordert es bei dem Teigmachen ein wenig mehr Arbeit.

§ 149.

Bei Waizen und Spelz, welche leztere natürlicher Weise vorher geschälet werden muß, läßt man, nach vollendetem 3ten, oder auch willkürlich nach dem 4ten Zuge, das

Mehl aus dem Beutelkasten fassen, und es wohl untereinander mischen. Ueber das erfundene Gewicht ist jedesmal ein Protokoll zu dreßiren, und von allen Deputirten zu signiren. Hat man den Waizen, weil er etwa brandig war, anfänglich köppen lassen, so wirft man die ausgeraitete und noch mehlenthaltende Theile, unter das Vollmehlschrot, nebst den beim 2ten oder 3ten Zug durch den Abraiter abgesonderten groben Kleien, und läßt sie mit den weitern Zügen mahlen.

§ 150.

Das Korn läßt man, 4 bis 5 mal, oder soviel mal aufschütten, bis man gewiß ist, nach Abzug des Molters, das vorher bestimmte Kleienquantum zu erhalten. Müller und Bäcker wissen die Kleien genau zu schäzen; wolte man aber ganz verläsig wissen, ob das Schrot bis zu dem bestimmten Ziel ausgemahlen sei, so lasse man die Kleien abwägen, und sie so oft aufschütten, bis sie ihr gehöriges Gewicht haben.

Das Mehl aus dürrer Frucht von 4 Zügen gibt zwar ein recht schönes Kornbrod, ist aber wirklich nicht so gedeihlich, und gibt auch verhältnismäsig nicht soviel Brod, als

wenn man auch den 5ten Zug darunter wirft, und es etwa bis auf 10 = 11 Pfund Kleien den Centuer Korn ausmahlen läßt. Da nun durch diese Vermehrung des Mehlbetrags, der Brodpreis merklich vermindert, und dennoch ein gutes, nahrhaftes und gedeihlich, freilich etwas schwärzeres Kornbrod erhalten wird: so bin ich allerdings des Dafürhaltens, jedesmal den 5teu Zug mit den bessern Mehlsorten vermischen, folglich die Frucht so ausmahlen zu lassen, daß man aus dem vollständigen hiesigen Malter 15 Pfund, auf 15 Sechszentheil 14 Pf. oder auf 11 Zwölftheil 13 Pfund 24 Loth Kleien erhalte. Bei dem Waizen hingegen möchte es allenfalls bei dem 4ten Zuge, für 6pfündiges Weißbrod zu belassen seyn. Denn wer Weißbrod essen will, soll es recht gut haben, es aber auch für gut bezalen.

§ 151.

Dieses geschehen, macht man die Berechnung, wieviel aus einem Centner Frucht, denn dieser hat immer unveränderlich seine 100 Pfunde, anstatt das Malter dem Gewichte nach veränderlich ist, an Mehl erschienen sei. Hättet ihr nun, nach Vergütung und Abzug des Molters, 300 Pfund Frucht wirklich mahlen lassen, so dürfte sich eure Rechnung ungefähr so stellen, wenn nicht irgend ein Versehen oder Betrug bei dem Mahlen untergeloffen ist.

Ich unterstelle hier nur 3 Weißgänge, und nenne den 4ten, den Vollmehlzug. Läßt man den 4ten noch zum Weißmehl werfen, wird nur der Belauf der Kleien, im Ganzen aber nichts alterirt.

Bei dem Waizen, aus 300 Pfund netto.

Aus den 3 ersten Zügen 75 Pf. . .	225 Pf.
— Vollmehl à 8 Pf.	24 —
— Kleien à 14 Pf.	42 —
— Flug und Abgang à 3 Pf. . .	9 —
	300 —

Oder noch genauer, bei etwas schlechterer Frucht.

Aus dem ersten Grieszug à 19 Pf. 8 L.	57 Pf.	24 L.
— 1 und 3te Zug à 50 Pf. 16 L.	151 —	16 —
An Vollmehl à 7 Pf. 8 L. . . .	21 —	24 —
— Nachmehl à 7 Pf. 8 L. . . .	21 —	24 —
— Flug u. Abgang à 2 Pf. 24 L.	8 —	8 —
— Kleien à 13 Pf.	39 —	— —
	300 —	— —

Bei Korn.

Aus 300 Pfund netto, das heißt: nach Abzug und Vergütung des Molters.

In 5 Zügen, bei nicht ganz dürrer Frucht.

An Mehl à 84 Pf.	252 Pf.
— Kleien à 11 Pf. 10 L.	34 —
— ausgeraitetem Staub und Sand à 1 Pfund	3 —
— Flug à 3 Pf. 21 L.	11 —
	300 —

Ich bürge dafür, daß wenn man nach diesem Fuse, unter genauer Beobachtung alles dessen, was man notwendig beobachten muß, und ich dieser Schrift angezeigt habe, bei dem Mahlen verfährt, man nicht nur ein gutes, schmackhaftes, sondern auch an 4 bis 6 Pfund, aus 100 Pfund Mehl an wolausgebacknem Brode, mehr als das hier und in der Nachbarschaft übliche Regulativ bestimmt, erhalten wird. Doch davon ein Mehreres an seinem Orte. Inzwischen muß ich hierbei doch noch erinnern, daß mastes, dickhäutiges Korn etliche Pfunde Mehl weniger, aber auch eben soviel Kleien mehr gebe. Was mithin an dem Mehl abgehet, muß an den Kleien zugehen.

§ 152.

Ein Hauptgegenstand bei Mahlproben ist bekantermasen mit dieser, zu untersuchen und zu bestimmen, wieviel von einer gewissen Quantität Frucht, bei einer gewissen Anzal Züge, während dem Mahlen abgehen und verstäuben möchte.

Alles übrige ist theils durch Geseze bestimmt, theils willkürlich und zufällig.

Willkürlich ist zum Beispiel: bis auf wieviel Pfund Kleien jeder seine Frucht wolle ausmahlen lassen.

Bestimmt ist in dem Geseze, den wievielten Theil der Frucht man dem Müller für Molter abgeben müsse.

Wenn ich denn nun ohne Rücksicht auf die relative Eigenschaften der verschiedenen Züge, woran einem Hauswirte wenig liegt, weil er alle Züge in der Mühle untereinander mischen läßt, dem Müller befehle, wieviel mal er meine Frucht aufschütten, oder, was eben soviel heißt, bis auf wieviel Pfund Kleien er meine Frucht ausmahlen soll: so habe ich ihm alles gesagt, was ich ihm zu sagen habe, um ihm die Quantität und Qualität von Mehl und Kleien deutlich zu bestimmen, die ich aus meiner Frucht von ihm erwarte; und ihm bleibt nichts übrig, als daß er das, nach Abzug jener sancirten Säze, verbleibende Gewicht, in Mehl und Kleien liefere, und zwar nach einem Verhältnis, welches zu bestimmen allein von mir abhängt.

Allenfalls vergüte ich dem Müller, wenn ich recht billig seyn will; von jedem Zug, den er mir über fünfe macht, ein Pf. per Centner für Flug und Abgang weiter.

Nebst der nähern Bestimmung des Abgangs und Flugs, ist freilich auch dieses ein

ein wichtiger Punkt bei Mahlproben, darauf acht zu haben, daß das Mehl nicht verdorben werde; allein dafür braucht man nicht in die Mühle zu gehen; Hand und Auge werden uns dieses schon bei der Lieferung und der Besichtigung der Waare, lehren.

In den hiesigen Herzoglichen Landen, sind 4 Pf. vom Malter für Flug und Abgang bestimmt, das Malter mag viel oder wenig wägen. Dieses betrüge auf den Ctnr. zu 100 Pf. 2 Pf. 24 bis 30 Loth. Es ist aber in der That beinahe zu wenig für einen ehrlichen Müller. Man solte ihm allenfalls ein Pfund am Malter zu: und den Flug vom Centner auf 3 Pfund vestsezen. Wahr ist es zwar, daß einem haushälterischen Müller, der, eingedenk jenes Mühlenmotto:

Moltern und Kehren
Muß den Müller ernähren.

fleisig fegt und kehrt, nur der geringste Theil dieses Flugs verloren geht; inzwischen solte man doch durch diesen Zusaz ihm völlig allen Anlaß benehmen, über Härte zu klagen, und, sündigte er dann, ihn empfindlich strafen.

Il est constaté, (heißt es in dem traité des M. de Butré sur la mouture économique p. 255) par toutes les expériences les plus

décisives, que la mouture la plus économique (bei dem schärfsten Ausmahlen) & la plus fidele fait souffrir le dechet de 5 à 6 liv. au moins par septier de bled. Dies betrüge ohngefähr 4 Pfund von 1 Zwbr. Malter, oder 2 Pfund 16 bis 24 Loth vom Centner.

Wir wären demnach mit dem Mahlgeschäfte fertig, bis auf einen Punkt, der mir zu wichtig scheinet, um ihm nicht hier ein Räumlein zu gönnen.

§ 153.

Es ist, wie ich schon an mehrern Orten gesagt habe, beinahe unvermeidlich, besonders auf Champagnersteinen, und bei feuchtkalter Früh- oder Spätjahrswitterung, daß bei dem 3ten u. weitern Zuge das Schrot sich nicht ein wenig erwärme. Wenig schadet auch nur wenig; daher mag und muß man öfters eine geringe Wärme gelten lassen. Da aber, wie ich schon erinnert habe, diese Wärme auch die besondere Wirkung hat, daß sie die Schwere des Mehls merklich vermindert; so thut man bei Mahlproben wohl, und es ist sogar notwendig, daß man das Mehl, ehe man es abwägt, in einem offnen Kasten sich abkülen und drocken werden läßt.

§ 154.

Das Mehl muß aus der Mühle an einen trocknen Ort gebracht, ausgeleeret, und 3

Wochen lang, alle Tage wol aufgerüttelt werden, damit es wol ausdrockne. War aber die Frucht alt und dürr, und die Witterung drocken, so sind auch 10 bis 12 Tage hinreichend.

Je frischer das Mehl verbacken wird, desto weniger und schlechteres Brod gibt es; es verträgt auch wenig Wasser, daher wird es von den Bäckern gemeiniglich verpfuscht.

§ 155.

Um der Backprobe alle nur erforderliche Glaubwürdigkeit und Legalität zu geben, sind folgende Personen dabei anzustellen:

a) Ein Justizbeamter oder Polizeivorsteher.
b) Ein Kameralbedienter.
c) Eine Magistratsperson.
d) Ein vereideter auswärtiger Zunftgenosse der Bäckerzunft, mit den bei der Mahlprobe erwehnten Requisiten.
e) Ein inländischer Bäcker, blos zum sehen und hören — nicht zum arbeiten.
f) Ein gleichfalls vereideter Handlanger.

§ 156.

Man theile das Mehl in 3 gleiche Theile ab, und begnüge sich ja nicht mit dem Resultate eines Gebäcks. Der geschickteste Bäcker versieht es oft. Eine Maas Wasser

zuviel oder zu wenig, verdirbt oft das ganze Gebäck, und der Bäcker, der nur mit den Armen zu arbeiten gewönt ist, lernt durch mehrere Gebäcke das Mehl erst kennen.

§ 157.

Herrscht kalte Witterung, so muß das Mehl bei Zeiten ins Warme gebracht werden; ehe aber dies geschieht, die Abtheilung gemacht, jeder Theil abgewogen, und besonders versiegelt werden.

§ 158.

Wo möglich, mache man die Backprobe nicht in der Stadt, für welche der neue Tax gemacht werden soll, sondern etwa auf einem benachbarten Dorfe.

§ 159.

Backstube, Ofen, Mehlkörbe, Muhlde, Dielen — kurz, alle Gerätschaften, deren man man bei dem Backgeschäfte benötiget ist, muß besichtiget und allenfalls reparirt und gereiniget werden. Insbesondere aber sind Wage und Gewichtsteine genau zu visitiren.

§ 160.

Den Sauerteig lasset selbst vorher verfertigen, um das Verhältnis zwischen Mehl

und Wasser genau zu bestimmen, um nicht betrogen zu werden. An einem guten Sauerteig ist sehr viel gelegen. Allenfalls kaufe man ihn bei einem unverdächtigen Bäcker, brauche ihn aber nicht, ohne ihn vorher genau examinirt zu haben.

§ 161.

Die Backstube, so wie der Zugang zum Ofen und Brennholz sei immer verschlossen, wenn ihr nichts darin zu thun habt; und jedem, wer bei dem Geschäfte nicht gebraucht wird, untersage man den Zutrit.

§ 162.

Das Mehl in der Muhlde bezeichnet jedesmal, wenn ihr euch aus der Backstube entfernet; damit ihr seht, ob euch nichts davon entwendet worden sei; auch bei der unbedeutendsten Arbeit in der Backstube seid zugegen, und traut Niemand.

§ 163.

Guter Sauerteig — altes, drocknes Mehl, küles Wasser in gehöriger Quantität, gehörige Reife des Teiges, Fleis und Munterkeit bei dem Teigmachen, und ein gehörig geheizter Ofen, geben vieles und auch

gutes Brod, wenn der Bäcker kein Schalk oder Pfuscher ist.

§ 164.

Bei dem besten, wolkonservirtesten Mehl guter drockner Jahre verhält sich das Mehl zum Wasser, wie 4 zu 3.

Bei etwas geringerm, aber doch noch gutem alten Mehle, wie 3 zu 2.

Bei mittelmäßigem wie 5 zu 3. Bei dem schlechtesten — oder auch frischem, aus jungen Früchten gemahlnem Mehl, wie 2 zu 1.

Diese Verhältnisse zeugen euch die Güte des Mehls mit aller nur möglichen Zuverläsigkeit.

§ 165.

Der Verlust an der aus Mehl und Wasser bestehenden Teigmasse, von dem Anfrischen des Sauerteigs an, bis das Brod im Teig auf den Diehlen liegt, verhält sich zum Gewichte des Brods im Teig, wie 20 zu 19, bei lange nicht gebrauchten Muhlden und Diehlen, luftigen Backstuben, oder wenn euer Bäcker es verpfuscht hat, wie 19 zu 18, oder wie 10 zu 9.

§ 166.

Will man 4 pfündiges Brod wolausgebacken liefern, so muß man 4 Pfund 16 Loth Teig, mithin auf jedes Pf. Brod 4 Loth in Teig weiter nehmen; zu einem 6pfündigen Laib aber 6 Pf. 24 Loth. Bei kleinern, hauptsächlich Weißbrödchen, weil bei denselben die Ausdünstung verhältnismäsig stärker ist, muß etwas mehr Teig genommen werden.

Wer betrügen will, legt 1, 2, 3 auch mehr Loth Teig weniger ein, und backt das Brod nur bis zu dem bestimmten Gewicht aus. Hierin liegt der gröstmögliche Fehler, den die Polizeiaufseher bisher gemacht haben oder machen können; denn gemeiniglich sehen diese mehr darauf, ob das Brod sein bestimmtes Gewicht habe, als darauf, ob es wohl ausgebacken sei. Uebrigens legt man an mehrern Orten in Frankreich, für so kleinere als grösere Weißbrodsorten nur 3 Loth Teig auf das Pf. Brod weiter ein.

§ 167.

Das Mehl verhält sich zu wolausgebacknem Kornbrode folgender Masen:

Wie 100 zu 146, wenn sich das Wasser zum Mehl verhält wie 3 zu 4.

Wie 100 zu 140 bis 141; wenn sich das Wasser zum Mehl verhält, wie 2 zu 3.

Verhält sich das Wasser zum Mehl, wie 3 zu 5, so verhält sich lezteres zum Brode, wie 100 zu 135 bis 138.

Verhält sich aber das Wasser zum Mehl, wie 1 zu 2, so verhält sich das Mehl zum Brod, wie 100 zu 125 bis 128.

In allen Fällen muß das Brod wohl ausgebacken seyn.

Bei jungen noch feuchten Früchten, und jungem frischen Mehl steht das Verhältnis des Mehls zu Brod zwischen 126 bis 134 ohngefähr in der Mitte. Bei 1 Jahr alten und dürren, auch wolgemahlnen Früchten, zwischen 134 und 141. Nur bei reinen, dürren, an sich guten Früchten, und altem guten Mehle, zwischen 141 bis 149. Selten erreichen die Bäcker dieses Verhältnis, weil sie es nie wagen, mehr als gewönlich Wasser einzugiesen.

Dieses alles sind Erfahrungssäze, welche man für richtig annehmen kan. Nur muß man dabei ja nicht vergessen, daß diese Verhältnisse von der mehr oder mindern Güte der Jahrgänge, und vielen andern Umständen abhängen.

§ 168.

Ist eure Probefrucht gut und dürr gewesen, auch kühl gemahlen, darauf 10 bis 14 Tage lang das Mehl an einem drocknen Orte wolgehalten worden, so könt ihr darauf sicher zälen, daß ihr von mittelmäsig guten Jahrgängen, aus 100 Pfund Mehl 135 bis 137 Pfund wolausgebacknes Brod in 6pfündigen Laiben erhalten werdet. Und versteht euer Bäcker sein Metier recht gut, und war bei dem Verbacken auf seinen Teig attent, so wird das Verhältnis auch noch um etliche Pfunde Brod höher steigen.

Bei jungem Mehl aus frischen Früchten, besonders aus den vier ersten Zügen, hält es schwer es bis dahin zu bringen; man erreicht öfters kaum 130 bis 133.

§ 169.

Nun die Methode den Brodtax zu berechnen, wobei ich jedoch nur, wie sich zwar von selbst versteht, willkürliche Säze zu Grunde lege.

K o r n b r o d.

Bei Waizen- oder anderm Weißbrod wird eben so verfahren.

1 Malter Korn wägt 140 Pf. u. kostet 4 fl. = kr.
1 Faß Kleien wägt 22 Pf. und kostet — 15 kr.
1 Malter Korn gibt Mehl . . . . 110 Pf.
An Kleien . . . . 15 —

Die zur Mahlprobe genommene 6 Malter haben demnach gekostet . . . . 24 fl.

Hieran ist abzukürzen der Wehrt der Kleien ad 15 Pf. per Malter thun 90 Pf. oder 4 Faß ad 15 Kreuzer . . . 1 —

bleiben . . 23 fl.

Diese 6 Malter Korn haben nach erwehnter Voraussezung an Mehl gegeben 660 Pf.

Nur dann kan das Malter Korn 110 Pfund Mehl geben, wenn es 139 Pfund wägt und bis auf 15 Pfund Kleien ausgemahlen zu werden bestimmt ist. Wenn ich es daher in diesem Gewichte hier angenommen habe; so ist es blose Voraussezung, und kein Angeben, als müßte das Malter immer soviel wägen.

Ferner vorausgesezt, daß die Bäcker in der Stadt, arm und reich, jener vielleicht etwas weniger, dieser etwas mehr — im Durchschnitt aber, jeder 3 Centner Mehl täglich zu Brod verbacken, so dürften sich die Backkosten und Vorauslagen von diesen 3 Centner Mehl also stellen:

1) Ankauf zu 3 fl. 30 kr. per Centner, welches ungefähr 4 fl. per Malter Korn thut . . . . . . 10 fl. 30 kr.

2) Backkosten

a) Salz ein halbes Pfund vom Centner zu 3 kr. . . . . . 4 kr. 2 pf.

b) Holz auf 30 Ctnr. 1 Klafter zu 36 Schuh ad 5 fl. . . . . 30 kr.

Ab hieran für Kohlen u. Asche 3 kr.

—— 27 kr.

Bäcker in kleinen Städten oder auf dem Lande, welche weniger backen, müssen verhältnismäsig auch mehr Holz haben.

c) Lohn für den Bäckerknecht, wöchentlich 1 fl. thut jährlich 52 fl. Kostgeld ad 1 Rthlr. 76 fl. . . . 128 fl.

Thun auf einen Tag . . . 20 -

d) Unterhaltung des Backofens, alle 5 Jahre 66 fl. für einen neuen, thut tägl. . . 2. 1.

e) Unterhaltung der Geräthschaften . . . . 1. -

f) Für Oel in die Backstube . . 1. 2.

———— ...56. 1 pf.

———

11. 26. 1. -

Transport . . . . 11 fl. 26 kr. 1 pf.

3) Abgaben

a) An die Stadt und Zunft jährlich 6 fl. thut täglich . 1 kr.

b) Waggeld und Kaufkosten ad 2 kr. per Centner . . . 6 kr.

——— = = 7 kr.

4) Reiner Gewinnst, 20 kr. p. Ctnr. 1 ... .

Betrag der sämtlichen Kosten u. Vorlagen auf 3 Ctnr. Mehl 12 ... 33 .. 1 ..

Wenn nun weiter vorausgesezt wird, daß man aus 100 Pf. Mehl aus dürrer, wolgehaltener Frucht 136 Pf. gutes Brod backen könne, so würden aus den 300 Pfund Mehl 408 Pf. Brod, oder an 6pfündigen Laiben erhalten werden . . 68 Laibe.

Ein solcher Laib könte diesemnach, wenn der Centner Mehl 3 fl. 30 kr. oder das Malter Korn 4 fl. kostet, taxirt werden für . . . . 11 kr. 1 pf.

So wie sich nun der Preis der Frucht und des Mehls erhöht oder vermindert, so muß natürlicher Weise auch der Preis des Brods steigen oder fallen. Man darf nur den wirklichen Preis der Frucht oder des Mehls zu den ständigbleibenden, oder nach Umständen

abzuändernden Auslagen und übrigen auf 2 fl. 3 kr. 1 pf. hier berechneten Backkosten addiren, und sofort das Brodprodukt aus 3 Centner in den ganzen Auslagenbetrag dividiren; so erhält man den richtigen Tax des Brods.

Ich hätte auch noch die Taxberechnung kleinerer Weißbrodsorten hier einrücken können. Dies Beispiel scheint mir aber hinreichend, einem Anfänger die nötige Anleitung desfalls zu geben, oder meine Grundsäze darzulegen. Andern Theils gehören dergleichen weitere Erklärungen auch eigentlich nicht hierher.

§ 170.

Ich darf hier wol nicht erinnern, daß es nicht genug sei, blos den Brodtax von Zeit zu Zeit zu erhöhen oder zu vermindern; sondern, daß man auch darauf sehen müsse, ob Müller, Bäcker und Mehlhändler das Mahlregulativ genau beobachten, und zu dem Ende die Früchte nicht schärfer ausmahlen lassen, als es darin ist vestgesezt worden. Denn geschieht dieses, oder das regulativmäsig gemahlne Mehl würde mit schlechterm Mehle vermischt; so würde der Brod- oder Mehlkäufer in der

Qualität verkürzt, und zalte dann Brod oder Mehl theuerer, als es der Tax verordnet; widrigenfalles ist das Taxsezen eine unnüze, zwecklose Anstalt; und weit besser wäre es dann für das Publikum, man unterliese lieber das Taxmachen gänzlich. —

§ 171.

Da eines Theils die Güte und Eigenschaft der Früchte mit jedem Jahre sich verändert; auch andern Theils aus mehreren guten Gründen, auf einen ungefähren Durchschnitt nichts zu halten ist, weil entweder Käufer oder Verkäufer dabei verkürzt werden; so kan auch kein Regulativ länger als ein Jahr beibehalten werden.

Nach meinem Vorschlage können dergleichen neue Regulative binnen einer halben Stunde in der Stube gemacht werden; die Arbeit ist daher mit gar keinen Weitläuftigkeiten oder Mühe verknüpft.

§ 172.

In verschiedenen Taxberechnungen finde ich auch etwas für Herrschaftliche Abgaben aufgerechnet und den Bäckern vergütet.

Das scheint mir aber irrig. Freilich heißt es immer, wenn von den hohen Abgaben der Profeßionisten die Rede ist: er schlägt es wieder auf seine Waare. Wenn aber ein jeder, welcher auf sein Gewerbe oder seine Nahrung beschwert ist, sich auf diese Weise zu erholen befugt wäre, wo würden wir bei dieser wechselseitigen Steigerung endlich hingerathen? Alle diejenige, welche kein solches Gewerbe treiben, das sie in den Stand sezt, ihren Arbeitslohn zu erhöhen, oder dieser Steigerung halber sich zu entschädigen, würden also zu Grunde gehen; indem sie die Abgaben aller Profeßionisten tragen müßten. In vorliegendem Falle läge denn die ganze volle Last der Abgaben der Bäcker auf den Brod- und Mehlkäufern. Und wer sind diese in den Städten? Meistens solche, die schon für sich geschäzt sind, oder von ihren Besoldungen leben. Jene trügen mithin doppelte Abgaben, wälzten selbige aber wieder auf diese. Die Besoldungszieher, oder solche die auf einen ständigen und unveränderlichen Arbeitslohn gesezt sind, müßten mithin am Ende alle Gewerbsteuern zalen und die Bäcker kämen frei hindurch. — Diese Ungleichheit in den Abgaben und besondere

Begünstigung kan unmöglich statt finden; und muß notwendig auf einem Irrthum ruhen; besonders wenn man bedenkt, daß die Gewerbsteuer ordentlicher Weise (in regula) nur in einem gewissen geringen Theile des reinen Gewinnstes bestehen solte. Meine Meinung in diesem Falle ist also diese: dem Bäcker muß bei Vestsezung der Backkosten und Vorlagen, etwas gewisses, welches ich hievornen auf 20 kr. vom Centner Mehl gesezt habe, für billigen Gewinnst, neben jenen Kosten und Auslagen, vergütet werden. Und geschieht dieses, so fällt die besondere Vergütung seiner Gewerbsteuer (hier Nahrungsschazung) hinweg.

Ueber das in diesem § berührte wechselseitige Steigern, und seine Wirkung in einem Staate, wünschte ich einmal eine Abhandlung von einem guten kameralischen Kopfe zu lesen. Der Gegenstand scheint einer tiefern Untersuchung nicht unwerth.

Beschluß.

Beschluß.

Ueber den Werth dieser Materialien, so wie überhaupt des ganzen Büchelchens mag das Publikum nun entscheiden. Ich bin vest in mir überzeugt, das Urteil kan nicht anders, als zu meinem Vorteil ausfallen, wenn man mich mit Unparteilichkeit und mit Hinsicht auf die Wichtigkeit des Gegenstandes beurteilen wird. Ich suchte neue Wahrheiten auf ungebahntem Wege, und beinahe gänzlich ohne einen verläßigen Führer. Rings um mich her, herrschte Dunkelheit; und das Licht, das ich von andern genoß, waren theils Irrlichter, theils allzuschwach und oberflächlich, um mich ihrer mit Vertrauen bedienen zu können. Ich versuchte mir ein eigenes Licht anzuzünden, brach eine eigne Bahn, und wagte mich mutig ins Dunkel des Mahlwesens.

M.

Ein Buch zu schreiben ist nicht schwer, wenn uns schon andere vorgearbeitet haben; aber neue, unbekante Wahrheiten aufzusuchen — Entdeckungen zu machen — Licht in fremdem Gebiete zu verbreiten — eingewurzelte irrige Grundsäze zu bekämpfen, neue, richtigere aufzustellen, ihnen einiges Ansehen zu verschaffen — erfordert männliche Kraft; zumalen wenn Donna Observanzia, an der Hand des Signore Nefas dem Wanderer hin und wieder in den Weg treten und ihn abschrecken wollen, sich vollends hindurch zu arbeiten.

Ich wagte viel — vielleicht mehr, als ich meiner Ruhe wegen hätte wagen sollen. Neue Wahrheiten sind nicht überall willkommen; zumalen da ersagter Signore, der bekantlich fas omne abrumpit, und ewig in der Klasse der Aneklogisten zu bleiben wünschet, noch hin und wieder seine Gönner finden dürfte.

Mit allem meinem guten Willen, und meinen vielen warmen Wünschen, habe ich binnen den etlichen und 40 Jahren meines Erdenlebens der Menschheit wenig nüzen können. Ich will nicht aus der Welt gehen, ohne wenigstens den Versuch, ihr zu nüzen gemacht zu haben, dachte, oder vielmehr

träumte ich einstens in einer mir sehr selten zu Theil werdenden Ruhestunde. Und so entstund nach und nach dieses Büchlein. Der Gegenstand ist wichtig ; und gesezt, ich hätte jenen Zweck, nur zum geringsten Theile erreicht — mein Bestreben wäre allzu ohnmächtig gewesen — meine Arbeit hätte viele und unauslöschbare Flecken — kurz — es wäre alles nicht das, was und wie es seyn solte : so wären dieses, dächt ich, immer doch nüzliche Materialien zu einem neuen Bau, der in der Folge etwa unter geschicktern Händen zu Stande gebracht werden könte. Auch mit dem blosem Namen eines Materialienlieferanten, zu einem für die Staats- und Hauswirtschaft so sehr nüzlichen Bau, wäre ich schon zufrieden, wenn mir etwa auch der Beifall des Publikums keinen höhern Rang anweisen wolte.

Weis und beobachtet inzwischen der Staats- und Hauswirt, der Bäcker und Mehlhändler, was ich ihm hier empfohlen habe, so wüßte ich in der That nicht, was er weiters brauchen solte, um das zu wissen, was ich ihn habe lehren wollen. Einen gelehrten Müller wolt ich aus ihm nicht machen.

Für das, was ich gesehen und behauptet habe, bürge ich übrigens mit meiner Liebe zur Wahrheit. Solten jedoch manche anders gesehen, und gegen eins und das andere etwas zu bemerkeu finden; so bitte ich recht dringend, mir ihre Erinnerungen entweder öffentlich oder mittelst Privatschreiben, freundschaftlich mitzutheilen. Erinnerungen zum Vorteil der Wahrheit, nehme ich immer mit dem wärmsten Danke auf, und bleibe in keinem Falle die Antwort schuldig. Vielleicht werde ich dadurch aufgemuntert, meine künftige Erholungsstunden einer, nicht minderwichtigen Abhandlung über das Brodbackgeschäfte zu widmen.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Hahn, Ludwig Philipp,

Mühlenpraktika oder Unterricht in dem Mahlen der Brodfrüchte für Polizeibeamte, Gewerbsleute und Hauswirte

Zweibrücken 1790

Techn. 91
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10304892-8
VD18 10352600